Thuriès

Thuriès

LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

#356
AVRIL
2024

NOUVELLE FORMULE

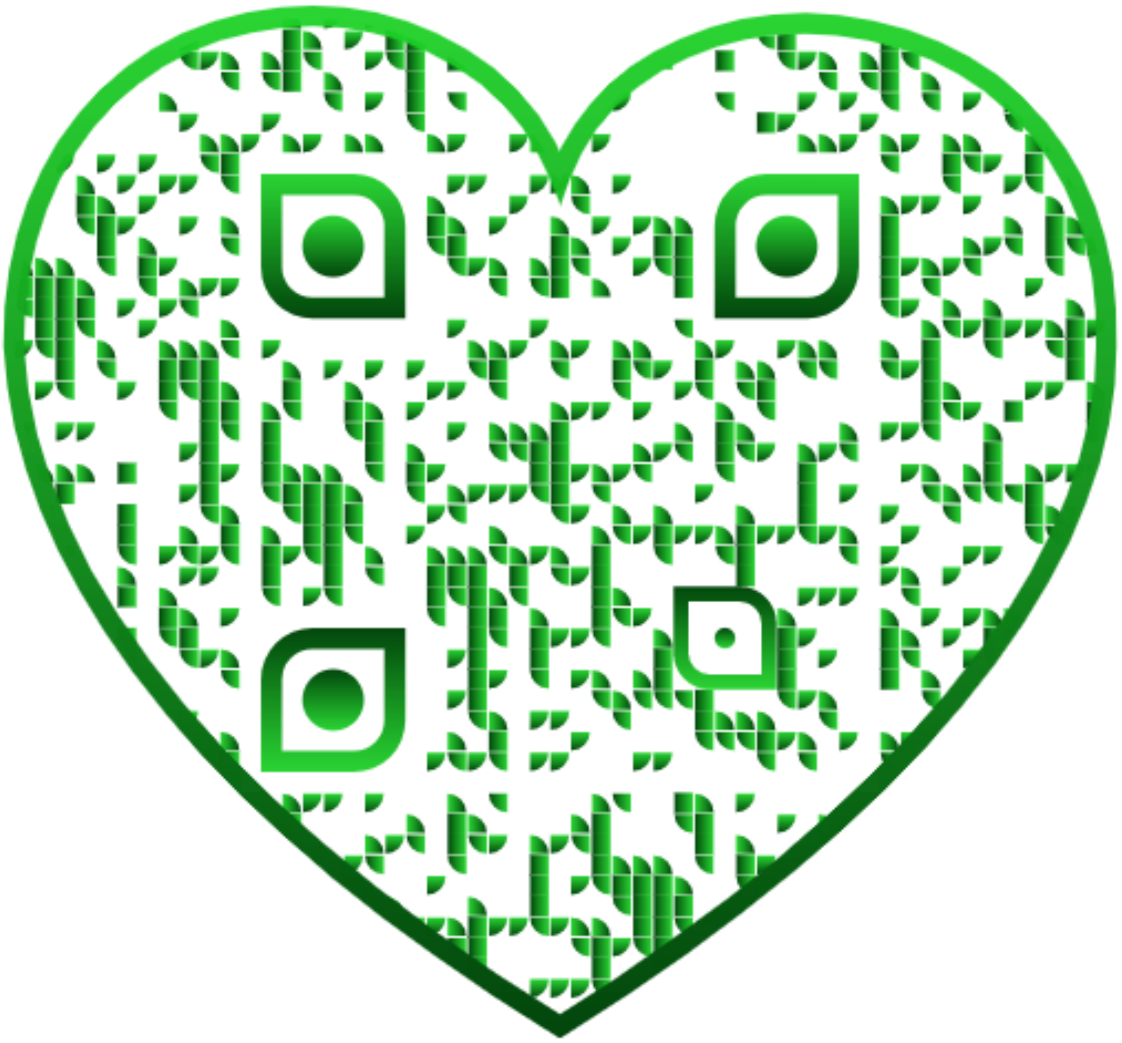
L'ALBUM DU CHEF
JEAN-LOUIS NOMICOS

OUVERTURE
RAPHAEL REGO

L'ALBUM DU PÂTISSIER
GUILLAUME MABILLEAU

CARNET DE RECETTES
NICOLAS MASSE
& ANTHONY CHENOZ
LES SOURCES DE CAUDALIE À MARTILLAC

L 13681 - 356 - F: 9,90 € - RD
BELUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS
CAN. 19 $ CAN - DOM-TOM 11,90 €



CRÉATION & Saveurs 2024

Le Premier Pas vers les Etoiles

Nouveau

1re OUVERTURE INTERNATIONALE

Explorer, Créer, Inspirer...
À vous de jouer !

Concours Cuisine

sous la présidence de

Paul Pairet

Chef de Ultraviolet ***Michelin à Shanghai
et de Nonos & Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris.

Entrée : **Soufflé Salé**
Plat : **Papillote de Crustacés libre**

1er prix : Voyage culinaire en Australie
pour 2 personnes d'une valeur de 7000 €

Concours Pâtisserie

sous la présidence de

Pierre Hermé

Pâtissier-Chocolatier
Maison Pierre Hermé Paris

Dessert de l'Artisanat : **Le Millefeuille Réinterprété**
Dessert à l'Assiette : **Le Millefeuille Gastronomique**

1er prix : Voyage culinaire pour 2 personnes
au Japon ou en Alsace (au choix), d'une valeur de 7000 €

PRÉSIDENT Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

FINALE LE 18 NOVEMBRE 2024
à l'École Ferrandi Paris

INSCRIPTIONS

NOUVEAU !

1re OUVERTURE
DES CANDIDATURES
À L'INTERNATIONAL :
Singapour, Corée du Sud,
Hong Kong et Chine.

Notchup P24 4029 - GLF – 480 918 366 - RCS RENNES – Lieu Place 35230 Bourgbarré - Crédit photo : Patrick Rougereau - Scott Wright

Édito

EN AVANT LA JEUNESSE !!

Le guide Michelin annonçait le 18 mars dernier son palmarès 2024. Une édition particulièrement valorisante pour la jeune génération, comme le démontre Fabien Ferré, 35 ans, qui devient l'un des plus jeunes chefs à obtenir les 3 étoiles du guide rouge. Et si l'on regarde parmi les nouveaux étoilés, près de la moitié a moins de 40 ans ! L'adage « le talent n'attend pas le nombre des années » prend ici tout son sens.

Votre magazine d'avril est lui aussi le reflet d'une génération de jeunes chefs. Installés dans leur propre maison, à l'image de Mathieu Pérou au *Manoir de la Régate*, ou chef de cuisine dans des établissements de renom comme Nicolas Masse aux *Sources de Caudalie*, ils ont un point commun, valoriser leur terroir. Et au-delà du terroir, les femmes et les hommes qui le façonnent : agriculteurs, producteurs, artisans, devenus désormais des partenaires privilégiés de la gastronomie.

Si l'on évoque les pâtissiers, Anthony Chenoz appartient lui aussi à cette génération de jeunes chefs prometteurs. Il est, à tout juste 30 ans, le chef pâtissier des *Sources de Caudalie*. Léandre Vivier, à peine 30 ans, chef pâtissier de l'hôtel *Le Burgundy* à Paris, nous propose dans ce numéro d'avril 3 recettes exclusives autour de la fraise. Guillaume Mabilleau, 41 ans, l'un des Meilleurs Ouvriers de France de sa catégorie, pâtissier et entrepreneur dans l'âme, dirige depuis 2012 une entreprise spécialisée dans la fabrication de macarons.

La jeunesse n'est toutefois pas exclusivement liée à l'âge. Les « Nolds » le prouvent bien. Ce terme, imaginé par deux as du marketing, est la contraction de l'anglais *never* pour « jamais », et *old* pour « vieux ». Il définit la génération des 45-65 ans qui ne se sentent absolument pas vieillir. Peut-être plus résistants à la fatigue et aux contraintes que ne le sont les « Z » (génération Z, née après 1997), ils débordent d'énergie et par leur expérience et leur maturité continuent d'entreprendre et d'innover sans jamais oublier de transmettre. Et ils sont particulièrement nombreux dans l'univers de la gastronomie à faire rimer expérience et énergie. Jean-Louis Nomicos est un bon exemple, mais nous pourrions aussi citer son mentor, Alain Ducasse qui, à 67 ans, conserve une infatigable curiosité, se nourrissant perpétuellement d'une scène culinaire en permanente ébullition.

Le magazine que vous tenez entre les mains est une nouvelle version d'un titre qui vous accompagne depuis 35 ans. Vous offrir le meilleur reflet de notre gastronomie, le plaisir de cuisiner et les meilleures recettes est notre leitmotiv, et cela nécessite une remise en question permanente. Car il est primordial à nos yeux de toujours évoluer. C'est pourquoi nous avons souhaité redonner à votre magazine un nouvel élan, une modernité essentielle pour l'inscrire dans son époque. J'espère sincèrement que cette nouvelle formule vous plaira, car nous en sommes plutôt fiers.

Bonne lecture !

Anne LUZIN

Thuries
LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

SOMMAIRE

#356 AVRIL 2024

6 **INFOS**

10 L'ALBUM DU CHEF
JEAN-LOUIS NOMICOS

20 CARNET DE RECETTES
NICOLAS MASSE / ANTHONY CHENOZ
LES SOURCES DE CAUDALIE À MARTILLAC

40 1 PRODUIT - 3 RECETTES
L'ASPERGE

48 À LA TABLE DE
MATHIEU PÉROU
LE MANOIR DE LA RÉGATE À NANTES

20 ***LES SOURCES DE CAUDALIE***
À MARTILLAC

58 La vodka MADE IN FRANCE

62 OUVERTURE AVEC
RAPHAEL REGO
OKA À PARIS

72 **CÔTÉ LIVRES**

74 L'ALBUM DU PÂTISSIER
GUILLAUME MABILLEAU

84 LA PÂTISSERIE DE
ANTONY PRUNET

94 1 PRODUIT - 3 RECETTES
LA FRAISE

102 **NOS ADRESSES**

SILVAE, NOUVELLE GAMME DE CAFÉS ISSUE DE L'AGROFORESTERIE

Le torréfacteur Méo, installé dans les Hauts-de-France depuis 1928, a mis en rayon une nouvelle gamme de cafés issue de l'agroforesterie. Cette pratique apparaît comme l'une des solutions les plus efficaces pour faire face aux changements climatiques extrêmes dans les zones de production et tenter ainsi de rétablir l'équilibre des écosystèmes caféiers. Sylvae est un café produit au Honduras, à Veracruz, à l'ombre d'acajous, ce qui permet de protéger les cerises du soleil et de garantir une maturation plus uniforme. Le café est ensuite torréfié en France et conditionné dans des emballages sans aluminium et éco-conçus afin de préserver ses qualités et sa fraîcheur.

OUVERTURE DES INSCRIPTIONS POUR LE TROPHÉE MARCEL LE SERVOT

C'est en 2012, en hommage à Marcel Le Servot, chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984, que ce concours a vu le jour. Les candidats de cette 7e édition ont jusqu'au lundi 24 juin 2024 pour déposer leur dossier complet comprenant deux recettes originales et inédites pour 8 convives sur le thème de « la tourte de pintade Sylvestre en deux textures » pour le plat, et « Votre vision du Mont-Blanc » pour le dessert.
La sélection des six candidatures finalistes s'effectuera par un jury de cuisiniers présidé par Romain Besseron (chef des cuisines de Matignon) et Thierry Charrier (chef des cuisines au ministère des Affaires étrangères). Le concours est ouvert à tous les jeunes cuisiniers et cuisinières en formation, de niveau bac pro ou BTS, âgés de 23 ans maximum, étudiant dans un établissement en France métropolitaine.
La finale se déroulera le lundi 14 octobre 2024. Le dossier de candidature et le règlement sont disponibles sur le site : les-cuisiniers-de-la-republique.fr. ou sur simple demande par mail : cuisiniers.rf@gmail.com

LÉANDRE PILLENIERE, LAURÉAT DU 8E CHALLENGE SENSIBILITÉ GOURMANDE

© FABRICE BEAUVOIS - STUDIO SOURISDOM

C'est dans le cadre du grand marché des AOC, AOP et IGP de Bourg-en-Bresse, sous la présidence d'Aurélie Collomb-Clerc, cheffe pâtissière du *Flocons de Sel* à Megève, que s'est déroulé le 16 mars 2024 le 8e challenge « Pré-dessert & dessert à l'assiette » organisé par l'association Sensibilité Gourmande. Chaque candidat devait réaliser 6 pré-desserts identiques d'un poids conseillé de 30 à 50 g, et 6 desserts de restaurant identiques, libres, d'un poids conseillé de 80 à 140 g. La gagnant est Léandre Pilleniere, chef de partie pâtisserie du restaurant *Le Baron* à Ferrières-en-Brie (77) avec son pré-dessert autour de l'orange Moro et de la baie de la passion « La Place circulaire » et son dessert autour de la vanille grillée et de la noisette du Piémont.

L'APPELLATION MOULIN-À-VENT FÊTE SON CENTENAIRE

C'est le 17 avril 1924 que l'appellation moulin-à-vent est reconnue AOC. Le vignoble, planté de cépages gamay sur des sols majoritairement granitiques, s'étend sur 640 hectares entre Romanèche-Thorins en Saône-et-Loire et Chénas dans le Rhône. Pour célébrer cet anniversaire, différents évènements sont prévus. À commencer par un dîner de gala organisé au hameau Duboeuf le 17 avril 2024. Les vignerons de l'appellation accueilleront quant à eux les promeneurs pour un circuit pédestre de 8 kilomètres reliant Chénas à Romanèche-Thorins le 20 juillet. À l'automne, la foire historique de Romanèche-Thorins prendra elle aussi des airs de fête.

LADURÉE LANCE SON BAR À DESSERTS SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

L'espace est intime, luxueux et s'adresse à une quinzaine de privilégiés qui peuvent s'asseoir autour d'un grand bar en U, habillé de marbre et de cannage en laiton pour observer les chefs pâtissiers de la maison à l'œuvre. L'objectif de ce nouveau lieu au sein du nouveau *Ladurée* Champs-Élysées, explique Julien Alvarez, le chef exécutif : créer un lien entre les chefs pâtissiers et les clients pour leur offrir un moment de partage dans un lieu d'exception. Ce bar à desserts s'anime du petit-déjeuner au tea time, servi de 12h à 18h, et composé d'un menu dégustation servi en 3 temps et 6 créations exclusives, parmi lesquelles le cookie glacé Ispahan, la religieuse coco ou encore la tarte soufflée chocolat avant de conclure par une tartelette agrumes et fleur d'oranger.

UN LIVRE TOUT EN CHOCOLAT EN HOMMAGE À MARCEL PROUST

Le chef pâtissier du *Ritz*, François Perret, prouve une nouvelle fois son talent créatif avec ce livre « tout chocolat » imaginé en hommage à l'auteur, figure indissociable de l'hôtel. La couverture de l'ouvrage est composée d'une double coque en chocolat noir Équateur 64 % garnie d'un praliné noisette et d'un croustillant de crumble. Les 6 pages du livre, en chocolat blanc, reprennent le texte de *Au seuil du printemps* publié en 1912 dans *Le Figaro*, et extrait des chroniques *Vacances de Pâques* de Marcel Proust. Ce chef-d'œuvre chocolaté est disponible en édition limitée jusqu'au 20 juin 2024, et vendu à 190€ (750 g – 15 x 22 cm).

GEORGES BLANC NOMMÉ GRAND OFFICIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE

C'est au palais de l'Élysée, le 8 mars 2024, que Georges Blanc, chef triplement étoilé installé à Vonnas dans l'Ain, a reçu des mains du Président de la République, les insignes de grand officier de l'ordre national du Mérite. Guillaume Gomez, représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation, a précisé que depuis la création de l'ordre, en 1963, seuls deux chefs ont atteint ce niveau de reconnaissance. Issus tous les deux de la même région puisque le premier était Paul Bocuse. « Merci Georges pour ton travail et ton implication depuis tant d'années pour la France », ce sont par ces mots que Guillaume Gomez a conclu son allocution.

ÉRIC FRECHON QUITTE L'HÔTEL LE BRISTOL

La nouvelle a fait grand bruit dans le landerneau gastronomique. Annoncé par l'hôtel *Le Bristol* et le service de communication du chef le 27 février 2024, le titre a été repris dans toute la presse : « Le chef Éric Frechon et *Le Bristol Paris* annoncent la fin d'une collaboration unique et historique. » Avec ses 25 années de présence, le chef triplement étoilé depuis 15 ans affiche en effet la plus grande longévité au sein d'un palace. Et s'il a marqué par des plats devenus cultes, comme les macaronis farcis artichaut, truffe noire et foie gras, gratinés au vieux parmesan, il aura aussi été le premier à installer un moulin au cœur de l'hôtel afin de fabriquer sa propre farine. Il réalise désormais ses propres pâtes et ses chocolats. Le chef dit désormais vouloir se concentrer sur des projets plus personnels.

© BENOITLINERO

RETROUVEZ PLUS D'INFOS SUR WWW.THURIESMAGAZINE.FR

GUIDE MICHELIN 2024

C'est une cérémonie sans réelle emphase que cette édition 2024. Pas d'annonce particulière, un directeur international plutôt discret sur scène, rappelant simplement en ouverture que ces inspecteurs aiment toujours découvrir de nouveaux talents, soulignant toutefois au passage une « progression culinaire remarquable » en 2024. Gwendal Poullennec, directeur international du guide, a indiqué que celui-ci restait fidèle à ses valeurs et à son respect d'exigence, un mot d'ailleurs souvent prononcé pour définir la cuisine étoilée et le travail des chefs.

Paris reste la première destination de France en matière d'attractivité gastronomique, et parmi les 50 pays où le guide est présent, la France a une place à part. Le guide 2024 référence 3000 restaurants tous, à entendre le directeur du guide, ambassadeurs d'une agriculture de qualité mais aussi de leur territoire.

On retiendra de ce palmarès 2024 la troisième étoile de Jérôme Banctel, chef de *La Réserve* à Paris qui les attendait depuis plusieurs années, et celle de Fabien Ferré, successeur de Christophe Bacquié à *La Table du Castellet* (83), qui devient à 35 ans le plus jeune chef triplement étoilé de sa catégorie. Le guide recense désormais 30 tables triplement étoilées en France.

LES NOUVEAUX ÉTOILE DU GUIDE MICHELIN FRANCE 2024

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES :
L'Impulsif (Châtel-Guyon)
Le Cin5 - Au Cœur du Village (La Clusaz)
Alpage (Courchevel)
Mont-Blanc Restaurant & Goûter (Hauteluce)
L'Auberge de Lucinges (Lucinges)
L'Atelier des Augustins (Lyon)
Burgundy by Matthieu (Lyon)
AinTimiste (Poncin)
Le Chamarlenc (Le Puy-en-Velay)
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ :
Maison Rosella par Francesco Di Marzio (Port-Lesney)
BRETAGNE : Louise (Lorient) - Ar Men Du (Névez)
CENTRE-VAL DE LOIRE : Auberge du XII[e] Siècle (Saché)
CORSE : La Verrière (Olmeto)
GRAND EST : Le K (Montenach)
HAUTS-DE-FRANCE : Bacôve (Saint-Omer)
Auberge de la Grive (Trosly-Loire)
ÎLE-DE-FRANCE :
Espadon
Nhome
Le Tout-Paris
Sushi Yoshinoga
Datil
Hémicycle
Galanga
Maison Dubois
Onor
Géosmine
Chakaiseki Akiyoshi
Blanc
La Vieille Auberge (Villeneuve-le-Comte)
NOUVELLE-AQUITAINE :
Cueillette (Altillac)
Nacre (Arès)
Le Petit Léon (Saint-Léon-sur-Vézère)
OCCITANIE :
La Coopérative - Domaine Riberach (Bélesta)
Calice (Béziers)
Château de Collias (Collias)
Émilie & Thomas - Moulin de Cambelong (Conques-en-Rouergue)
Auberge de la Forge (Lavalette)
Restaurant Hervé Busset (Rodez)
Le Cèdre de Montcaud (Sabran)
L'Almandin (Saint-Cyprien)
Le Saint Hilaire (Saint-Hilaire-de-Brethmas)
SEPT (Toulouse)
Le Prieuré (Villeneuve-lès-Avignon)
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR :
La Bastide Bourrelly - Mathias Dandine (Calas-Cabriès)
Le Champ des Lunes (Lauris)
Bessem (Mandelieu-la-Napoule)
Le Feuillée - Le Couvent des Minimes (Mane)
ONICE (Nice)
Racines - Bruno Cirino (Nice)
La Table de l'Orangerie - Château de Fonscolombe (Le Puy-Sainte-Réparade)
La Terrasse - Cheval Blanc St-Tropez (Saint-Tropez)

LES NOUVEAUX ÉTOILES

Maison Benoît Vidal – Annecy (74)
Les Grandes Alpes – Courchevel (73)
Maison Ronan Kervarrec – Saint-Grégoire (35)
Le Jules Verne – Paris
Maison Ruggieri – Paris
L'Orangerie – Paris
Le Mas Les Eydins – Bonnieux (84)
Les Ambassadeurs by Christophe Cussac – Monaco

LES NOUVEAUX ÉTOILES

La Réserve (Paris)
La Table du Castellet – Le Castellet (83)

9 établissements ont également reçu une Étoile verte récompensant leur engagement durable :
Les Jardiniers – Ligré (37)
La Cour de Rémi – Bermicourt (62)
Bellefeuille - Saint James Paris (Paris)
Domaine du Châtelard – Dirac (16)
L'Art de Vivre – Narbonne (11)
La Galinette – Perpignan (66)
En Pleine Nature - Quint-Fonsegrives (31)
Le Saint Hilaire - Saint-Hilaire-de-Brethmas (30)
La Bastide de Moustiers - Moustiers-Sainte-Marie (04)

Enfin, 4 prix spéciaux ont été remis :
Le prix Michelin du Service à Sandrine Deley Favario (L'Auberge de Montmin à Talloires-Montmin) et à Serge Schaal (La Fourchette des Ducs à Obernai)
Le prix Michelin de la Sommellerie à Xavier Thuizat (L'Écrin à Paris) et à Magali Delalex (La Table de l'Ours à Val-d'Isère)
Le prix Michelin du Jeune Chef à Théo Fernandez (L'Auberge de la Forge à Lavalette)
Le prix Michelin du Chef Mentor à Yannick Alléno

LENÔTRE
PARIS

ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2024

EXCLUSIF !
Introduction à la formulation de recettes avec la méthode B·Concept

Jordi Bordas, Champion du monde de pâtisserie

jordibordas

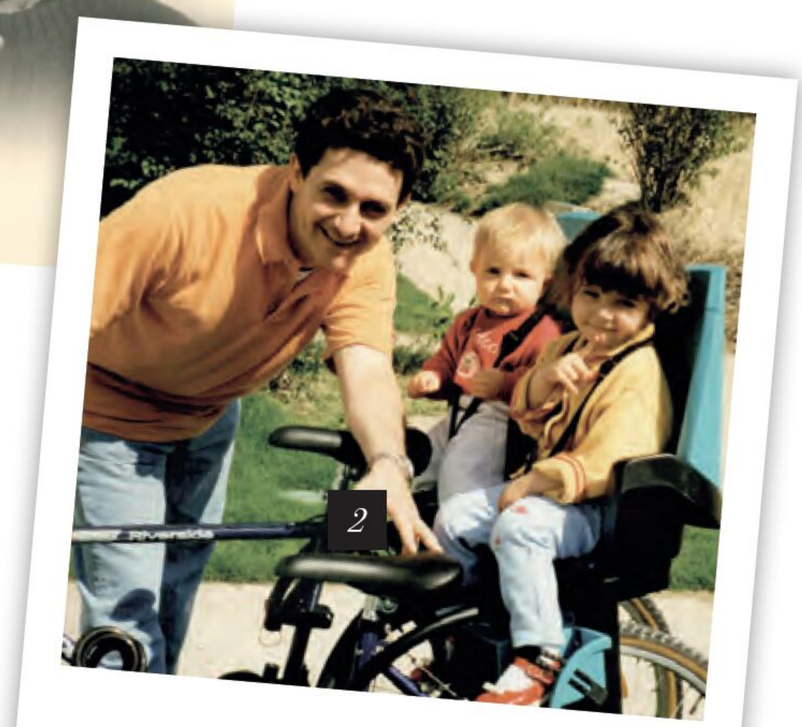
L'ALBUM DU CHEF

JEAN-LOUIS NOMICOS

1

2

3



2

4

1. Jean Louis et son père Charles - 2. À 6 ans - 3. À 3 ans
4. Jeune papa, à 36 ans, avec ses enfants Georges et Charlotte

RESTAURANT NOMICOS À PARIS

Natif de Marseille, Jean-Louis Nomicos reste très attaché à ses racines et au village d'Allauch où il a grandi. Installé à Paris depuis 1995, il conserve de son enfance et de sa formation de cuisinier, l'ADN méditerranéen dont il teinte encore sa cuisine. L'homme est sensible, animé d'une profonde gentillesse, et conserve certainement de son éducation une humilité et une discrétion rares. Il est pourtant aujourd'hui à la tête de 3 établissements dans la capitale : *Nomicos*, sa table du 16e arrondissement, *Lasserre*, adresse emblématique du quartier des Champs-Élysées, et *Le Franck*, le restaurant de la Fondation Louis Vuitton, dans le bois de Boulogne.

Comment se passe votre enfance ?
J'ai vécu à Allauch, près de Marseille. Un très joli village provençal, où il y avait beaucoup de maraîchage lorsque j'étais enfant. Le joyau du village reste la chapelle Notre-Dame du château, construite sur la colline au XIII[e] siècle, elle domine tout Marseille. J'y retourne régulièrement car mes parents vivent toujours là-bas, et j'ai des oliviers dont mon frère s'occupe. Il a une société de paysagiste, il est très attaché à la nature et à cette région du Garlaban.

Quels souvenirs gardez-vous de votre enfance ?
Mes grands-parents maternels étaient originaires d'Italie, de la région du Piémont. Ils avaient émigré au début du XIX[e] siècle, et s'étaient installés comme maraîchers. Ils faisaient d'incroyables légumes, dont j'ai encore le souvenir. Je garde en mémoire le goût des poivrons grillés de ma grand-mère, ses gnocchis, sa polenta, son canard à l'orange. Ma mère cuisinait la Provence, les soupes de poisson, les bouillabaisses, les courgettes du jardin avec la sauce à l'anchois. Et je me souviens aussi d'une brouillade d'oursins que j'avais mangée au restaurant avec l'un des voisins de mes parents. Ce plat m'a marqué, tout comme les rougets grillés aux sarments de vigne qui ont suivi.

À quel moment prenez-vous conscience que vous serez cuisinier ?
À l'âge de 14 ans, mais je savais déjà depuis longtemps que je voulais embrasser ce métier. La vie est une histoire de rencontres… C'est un ami de mon père, monsieur Ruggiero, qui travaillait chez un grand traiteur avant d'être professeur au lycée hôtelier de Bonneveine, qui m'a fait connaître René Allouin, le chef qui m'a formé durant mon apprentissage. Son restaurant à Marseille s'appelait *L'oursinade*, le nom de son plat signature, une soupe de poissons de roche pas trop réduite, filtrée à la passette très fine et liée au corail d'oursin. Elle était servie avec de tout petits croûtons très fins, assortis d'un petit peu de rouille et des langues d'oursin. Ça m'a marqué !

Une rencontre va marquer votre parcours, c'est celle d'Alain Ducasse !
C'est lui qui m'a fait découvrir la Riviera. Je dois tout au chef. Je l'ai connu dans un restaurant qui s'appelait le *Juana*, à Juan-les-Pins en 1985. Cette rencontre m'a tellement marqué que je viens d'acheter une petite maison de pêcheur juste à côté du restaurant.

Comment se passe votre arrivée au *Juana* ?
Je découvre l'ambiance d'un 2 étoiles, car si les chefs présents avaient déjà fréquenté de grandes maisons, ce n'était pas mon cas. La pression était différente, nous servions beaucoup de couverts, entre 70 et 80 par service. Et à côté il fallait assurer la demi-pension. Nous n'avions qu'une seule cuisine, et à l'époque les gens restaient entre 3 et 4 semaines. Ce fut une expérience incroyable.

Quels souvenirs gardez-vous du *Juana* ?
Le jour où je suis arrivé, avec mon père, pour prendre un poste de commis, j'ai failli repartir aussitôt car il ne voulait pas me laisser ! La chambre où j'allais dormir ne lui paraissait pas convenable. Nous n'étions certes pas très bien logés, mais j'ai pris la décision de rester. Et je n'ai jamais regretté, même si ça a été dur. Je me suis accroché car il était hors de question que je rappelle mon père pour qu'il vienne me chercher.

Pour quelles raisons était-ce difficile ?
Parce que la cuisine était en demi-sous-sol, sans climatisation, et je peux vous dire que les étés étaient aussi chauds que maintenant, il y faisait parfois 40°C. On bossait dur, mais on faisait aussi la fête la nuit, donc on dormait peu et la chambre froide nous permettait à la coupure de prendre un temps de repos au frais ! Mais je ne garde que de bons souvenirs, notamment des sublimes produits que le chef rapportait du marché de Forville où il se rendait le matin avec la 4L de l'hôtel.

Que faites-vous après le *Juana* ?
Mon obsession était d'intégrer la brigade d'Alain Chapel, je ne travaillais que pour ça. Mais le chef ne m'a pas laissé partir. Je n'ai cependant pas de regrets... Mais sa cuisine m'a toujours inspiré, j'ai tous ses livres, et j'ai toujours suivi ce qu'il faisait. Aujourd'hui encore je suis friand des histoires que l'on peut me raconter sur lui. Mon copain Frédéric Vardon (chef du *39V* à Paris – NDLR) a passé des années là-bas et il me raconte des anecdotes qui me font toujours rêver.

Vous êtes donc allé à Monaco ?
Oui, dans un restaurant qui s'appelait l'*Horloge* avec Bruno Caironi, un chef qui m'a marqué à jamais car c'était un grand cuisinier. Sa complicité avec Alain Ducasse était incroyable. Ils se comprenaient sans se parler. Ensuite j'ai suivi Bruno Caironi au *Vistaero*, un hôtel qui s'ouvrait à Roquebrune-Cap-Martin. Puis je suis parti au service militaire. Je me suis d'ailleurs remis en question durant cette période. J'avais déjà beaucoup travaillé et j'étais un peu perdu. Je ne savais plus si je voulais faire de la cuisine ou de la pâtisserie. L'armée m'a donc permis de prendre un peu de recul. Et puis un jour le chef m'a rappelé pour que je le rejoigne à l'*Hôtel de Paris*.

Comment de Monaco arrivez-vous à Paris ?
J'ai fait beaucoup de voyages à l'étranger avec le chef, pour des semaines gastronomiques, et cela m'a ouvert l'esprit. Et même si travailler à ses côtés était très inspirant, au bout de 4 ans, j'ai eu envie de bouger. J'allais par conséquent voir le chef toutes les semaines pour qu'il me trouve un poste. Nous sommes allés ensemble à Cordeillan-Bages mais ça n'a pas marché. Il m'a aussi parlé du *Galice*, le restaurant du *Peninsula Hong Kong*. Mais cela me paraissait compliqué. Et finalement, le chef a eu un contact avec la famille Menut, propriétaire de *La Grande Cascade* dans le bois de Boulogne. J'y ai pris ma première place de chef à 28 ans. Mais c'était trop jeune. Je manquais d'expérience, je savais reproduire les plats du chef mais je n'avais pas de véritable personnalité culinaire. Je ne savais pas s'il me fallait faire une cuisine bourgeoise revisitée ou jouer la carte de la Riviera ou de la Provence.

Avez-vous rapidement trouvé votre style ?
Au départ, le chef m'a beaucoup aidé. Nous avons commencé avec une cuisine bourgeoise et puis au fil du temps j'ai commencé à réaliser mes propres plats. Notamment 2 ans après mon arrivée, lorsque le chef a mis fin à sa collaboration. Je me suis alors dit qu'il fallait que je trouve vraiment mon style. En 1997, j'ai créé mon plat signature, les « macaronis truffe noire et foie gras », puis d'autres plats comme le homard au miel de châtaignier, romarin, artichaut poivrade et tomate confite ; c'était le choc entre la Bretagne, la Méditerranée et la Provence. Le succès de ce plat a été incroyable.

Combien de temps restez-vous à *La Grande Cascade* ?
J'y suis resté 6 ou 7 ans puis on est venu me chercher pour prendre la place de chef chez *Lasserre* où je suis arrivé en septembre 2001. Ce fut une belle période, même si la maison était difficile, car on travaillait beaucoup, avec pas mal de couverts.

1

2

3

1. Avec son épouse Sabrina en vacances en Égypte
2. Avec Arnaud Donckele
3. Avec Alain Ducasse et Frédéric VardonW

Avec Paul Bocuse et Alain Ducasse dans les cuisines de Lasserre

Quels souvenirs gardez-vous de chez *Lasserre* ?
Ma rencontre avec Arnaud Donckele, arrivé pratiquement en même temps que moi. Il a été l'un de mes collaborateurs les plus proches. Une rencontre incroyable, tant au niveau professionnel que personnel. On a passé de très bons moments là-bas ! Arnaud est un bosseur incroyable. Je n'ai jamais vu quelqu'un travailler comme lui. Il a le don d'aller au bout des choses, il ne sait pas s'arrêter avant. Nous avons travaillé 3 ans ensemble chez *Lasserre*, mais nous n'avons jamais perdu le contact. Nous avons notamment beaucoup voyagé ensemble. Il m'accompagnait lorsque l'hôtel *Cheval Blanc Saint-Tropez* fermait en hiver pour des évènements gastronomiques.

C'est une fierté pour vous de former de jeunes chefs et qu'un jour l'élève dépasse le maître ?
C'est formidable ! Que peut-il y avoir de mieux dans la vie que de transmettre, surtout dans un métier manuel, dans lequel il y a une technique mais aussi une sensibilité. Avec Arnaud, on se ressemble beaucoup à ce niveau-là. Nous avons une vision commune des choses.

Pourquoi quittez-vous *Lasserre* ?
J'avais le sentiment d'avoir fait le tour de la question. Et j'avais l'envie de faire autre chose. On m'avait déjà proposé le *Crillon*, *Les Crayères*, un gros traiteur parisien, mais j'avais tout décliné. Et puis j'ai eu une opportunité de consulting en Suisse, ça me plaisait, j'en ai donc parlé à ma femme et aux enfants, et ils m'ont dit OK, on part à Zurich. J'ai donc créé ma société, nous avons commencé à chercher une école pour les enfants, et une dizaine de jours avant le départ, ma femme m'a dit qu'elle ne se sentait plus de partir, de quitter nos amis, donc j'ai tout arrêté.

Et que faites-vous à ce moment-là, car vous n'aviez plus de projets ?
J'ai appelé le chef (Alain Ducasse – NDLR), et il m'a parlé d'une opportunité. Le restaurant *La Table de Joël Robuchon* était à vendre. Il m'a alors mis en contact avec Guy Job, le bras droit de Joël Robuchon, que je connaissais car il venait manger régulièrement les macaronis au foie gras et truffe noire. Je n'ai jamais vu un aussi grand mangeur de macaronis. Il me faisait faire des étages, et il les mangeait parfois en entrée et en plat. Nous sommes tombés d'accord sur le prix et j'ai acheté le restaurant dans lequel je suis encore aujourd'hui. Ce fut un tournant de ma vie, et ma femme m'a beaucoup soutenu. Sans elle, je ne l'aurais certainement pas fait. À l'époque il s'agissait de 1,2 ou 1,4 million d'euros, c'était une somme à trouver. Et surtout, je passais après Joël Robuchon, tout le monde me disait que je ne réussirais pas ce pari, que ça ne marcherait pas, que le 16e arrondissement c'était dur. Et bien si j'avais su, je l'aurais fait avant.

Comment se passent vos débuts ?
En un mois nous avons refait toute la déco, avec l'aide d'une architecte... Je dois le nom à un copain qui un jour est venu boire un verre avec moi, et m'a dit : « J'ai trouvé le nom de ton restaurant. Ce ne sera plus *La Table de Joël Robuchon* mais *Les Tablettes de Jean-Louis Nomicos*. » Ce qui collait parfaitement car j'avais pour projet d'utiliser des iPad pour la carte des vins. Et je l'ai ensuite fait pour les mets. Nous y avions même mis des vidéos, où les clients découvraient la préparation des macaronis. On s'est bien amusé, on a fait de belles années d'ouverture. J'avais fait venir des anciens de chez *Lasserre*. On a travaillé dur pendant 5 ans, 7j/7, et nous étions « archi pleins ».

1. Avec Arnaud Donckele
2. À l'île Maurice pour le mariage son ami Bertrand Noeureuil, chef du restaurant Le Gabriel à Bordeaux, ancien sous-chef d'Arnaud Donckele

Pourquoi refaites-vous la décoration ?
Nous étions à moitié satisfaits de ce que nous avions mis en place au début. J'ai également voulu changer de nom mais je n'aurais pas dû, car aujourd'hui encore les gens parlent des tablettes. Mais la déco me plaît car elle n'est pas ostentatoire, elle me ressemble. Nous avons de beaux matériaux, du Corian® et du marbre, une belle fabrication, les assiettes viennent de Corse, les décorations de table d'Italie, d'où ma femme est originaire. Elle les a fait réaliser par une designer, leurs formes représentent les archipels de la Méditerranée. Et nous avons installé cette structure qui coupe un peu les volumes... Le soir, c'est plus chaleureux. Les vitres sont l'œuvre d'un artisan. Je me sens bien chez moi. Là nous allons changer les verres à eau pour quelque chose de plus coloré et apporter quelque chose en plus.

Votre cuisine a-t-elle beaucoup évolué depuis votre installation ?
Elle a toujours été d'inspiration provençale, méditerranéenne. Et plus je vieillis, plus je lui donne cette tonalité. L'hiver est donc une période où je suis un peu malheureux car les produits ne sont pas au rendez-vous. Mais dès qu'arrivent les beaux jours... les asperges vertes, les févettes, le rouget, je revis. Notamment au mois de mars car on est à cheval sur deux saisons... on a encore un peu de truffes, et les premiers légumes de printemps. J'aimerais qu'on soit toujours à cette période. Néanmoins, j'adore le printemps et l'été, c'est vraiment le terrain de jeu de la cuisine provençale.

Comment assurez-vous vos approvisionnements ?
Mon poisson vient de la Méditerranée car je n'arrive pas à réaliser une soupe de poisson ayant la même saveur avec des poissons d'Atlantique. Pour les produits, nous avons la chance d'avoir le marché de Rungis. Mais idéalement, j'aimerais être en Provence ou sur la Riviera pour travailler le terroir. Ici je compose, sans oublier cependant l'écoresponsabilité.

Qu'est-ce qui vous motive, en 2014, à répondre à l'appel d'offres de la Fondation Louis Vuitton pour la création d'un restaurant ?
Ce qui m'a séduit, c'est que ce n'était pas très loin de mon restaurant. J'ai toutefois demandé conseil au chef, ce que je fais toujours, et j'ai monté un dossier. Le jour où j'ai visité pour m'imprégner et pouvoir monter le dossier, je suis tombé amoureux de cet endroit. Le cahier des charges était bien spécifique. Nous avions pour obligation, puisque c'est une fondation, de proposer un menu à 28€ tout compris. Les visiteurs peuvent ainsi déjeuner d'un menu complet avec eau et café. Les gens adorent cette formule, et nous nous y tenons depuis 10 ans. Nous essayons d'avoir une certaine créativité. Sur place j'ai un chef formidable, Seydina Diata. Car ce sont mes salariés, ils sont une trentaine. Et nous avons aussi une autre activité non négligeable : l'évènementiel. Un domaine que j'adore. Nous organisons de grands repas, de 60 à 600 personnes, en format cocktail dînatoire, ou des dîners assis de 200 ou 300 personnes.

Aviez-vous auparavant un attrait particulier pour l'art ?
Un peu pour l'art contemporain, mais j'aime l'art en général. Nous avons d'ailleurs eu l'idée de proposer un dessert en lien avec chaque exposition. Pour Mark Rothko par exemple, nous avons créé un entremets floqué dans les couleurs d'un de ses tableaux intitulé Red, Orange, *Orange on Red*. Nous étions en pleine saison des agrumes, donc on a travaillé là-dessus. Pour Basquiat et Warhol, nous avions eu l'idée d'un 4 mains. Le pâtissier avait créé un dessert que le client terminait. C'était un cheesecake new-yorkais blanc accompagné de différents éléments, chacun avec un goût et une couleur différents.

En 2019, vous redevenez le chef de *Lasserre*, vous n'aviez finalement pas fait le tour de la question ?
La gérante du restaurant m'a appelé un jour en me disant qu'ils avaient essayé beaucoup de chefs et que cela ne s'était pas forcément bien passé. C'est une maison à laquelle je tiens beaucoup, j'ai une affection particulière pour *Lasserre*, alors je suis revenu. Je crois que c'est un établissement avec une forte personnalité. C'est un lieu patrimonial, une marque connue dans le monde entier. Et lorsqu'on choisit de travailler pour une entité aussi forte, il faut savoir se mettre en retrait. Cela ne signifie pas abandonner toute créativité, on peut aller plus loin dans une recette de canard à l'orange. Les chefs précédents avaient peut-être trop de personnalité…

Qu'avez-vous choisi de faire ?
J'ai mis en avant son patrimoine en choisissant de travailler les classiques et de les réinterpréter, comme le pigeon André Malraux avec Arnaud Donckele à l'époque. Nous avions réussi à trouver une recette contemporaine avec l'aide de deux anciens du restaurant qui connaissent les vieilles recettes et le patrimoine de la maison.

Qu'appréciez-vous particulièrement chez *Lasserre* ?
D'y voir une découpe de canard à l'orange, ou un faisan Souvaroff qui se dévoile en salle avec une cocotte lutée et des truffes entières, les crêpes soufflées ou Suzette. J'aime les classiques. Je me verrais mal y faire une cuisine contemporaine, car la décoration ne s'y prête pas et le nom non plus. Et les gens y vont pour ça. Sur place, j'ai deux chefs, Umberto Accione et Jean-Jacques Gueraud, et un chef pâtissier formidable, Alexandre Bequin… Cette maison a vu passer de grands noms, Michel Roth avant moi, puis Christophe Moret, Adrien Trouilloud, Claire Heitzler en pâtisserie que j'avais embauchée, comme Antoine Petrus en salle.

Mais Nomicos reste votre maison !
Oui, c'est ma famille, mon bureau est ici, j'adore y être mais je vais aussi avec plaisir voir mes autres tables.

Votre acquisition dans le Sud pourrait-elle devenir un restaurant ?
Au début j'y ai pensé. C'est une petite maison de pêcheur… Quand j'ai dit cela au chef, il est resté stupéfait. On suit le bord de mer après le *Juana*, et c'est dans une petite impasse, c'est incroyable. Je me suis dit un temps, pourquoi ne pas faire une maison d'hôte, mais ce n'était pas viable. Mais peut-être un jour…

Quels sont vos projets ?
Je m'étais positionné sur une brasserie assez connue dans le 6e mais j'ai décliné car il y avait trop de travaux. J'aimerais bien travailler sur un projet de brasserie, un peu bistro, mais j'ai déjà 4 activités : *Nomicos*, le *Franck*, l'événementiel et *Lasserre*. Quand on sait ce que ça coûte en ce moment de trouver du personnel…

Propos recueillis par Michel Tanguy.

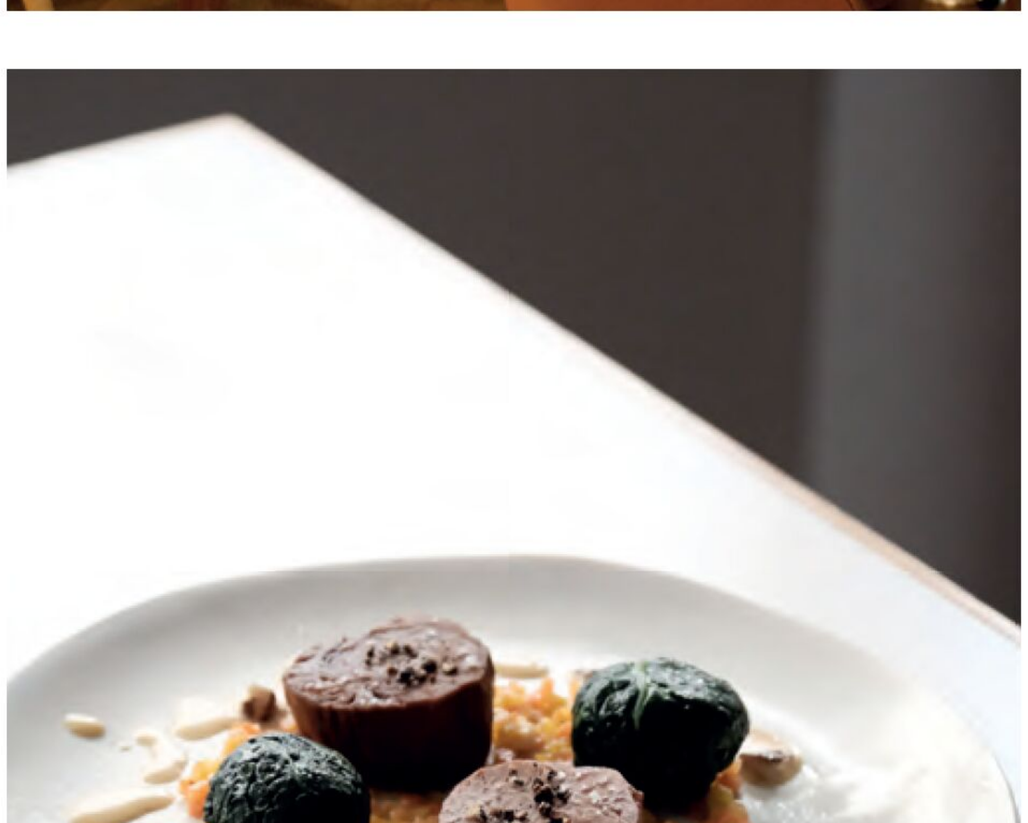
1

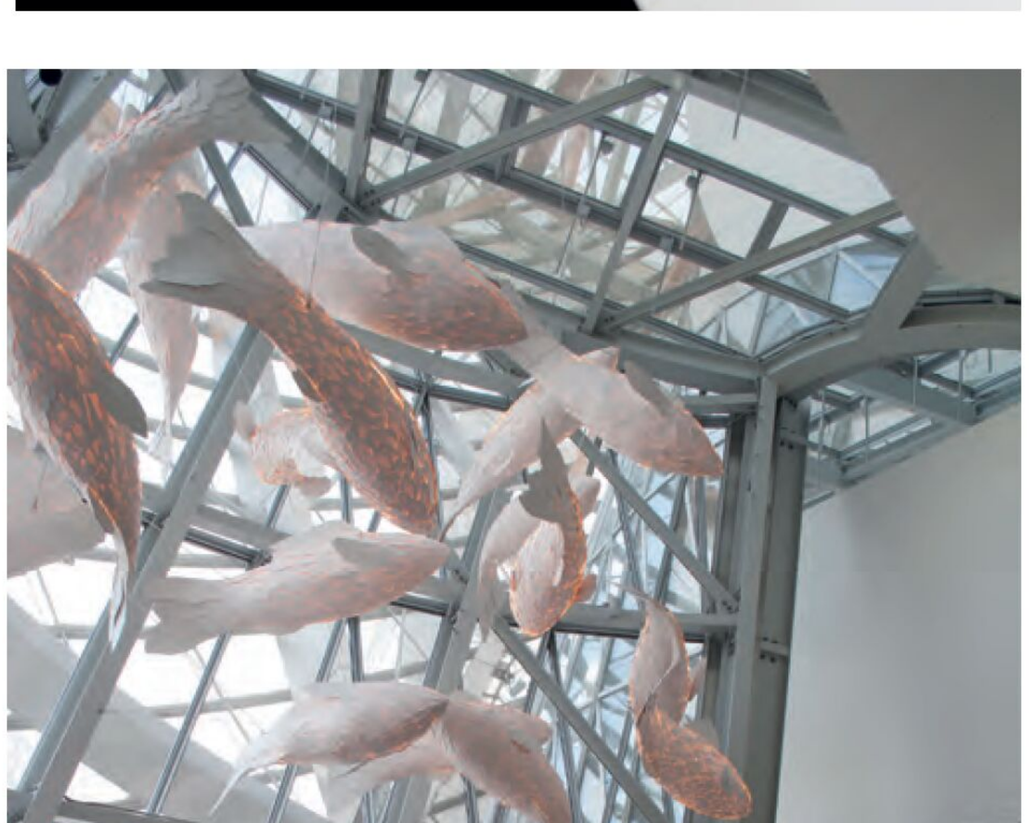
2

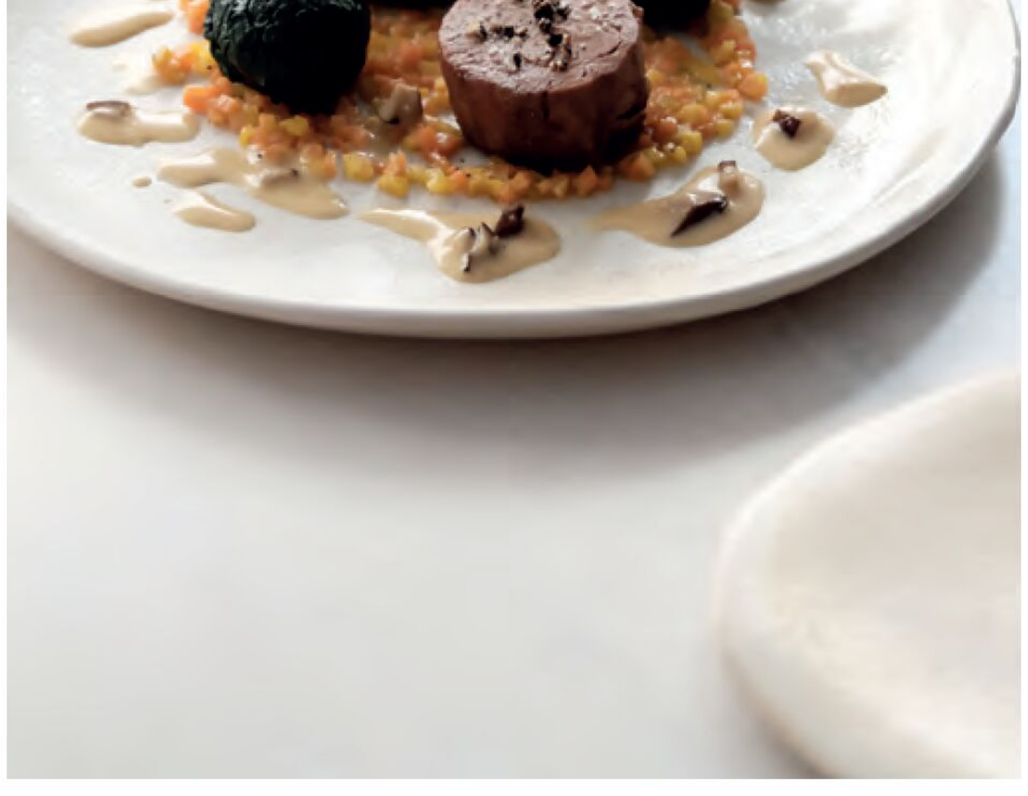
3

4

1. Avec sa brigade du Nomicos
2. Chez Lasserre avec Umberto Accione, Alexandre Bequin et Jean-Jacques Gueraud
3. Avec la brigade du Franck à la Fondation Louis Vuitton
4. Dans les cuisines de Plénitude, Cheval Blanc Paris avec Arnaud Donckele







JEAN-LOUIS NOMICOS

Sa tribu

Sa femme, Sabrina
Ses enfants, Georges 27 ans, ingénieur et Charlotte 28 ans, docteure en pharmacie, elle est toxicologue.

© JEANNELOZAY

Mon dessert signature est
l'archipel Nomicos, c'est un blanc-manger avec une insertion de glace et tout autour on verse une grande anglaise à la vanille et les gens adorent ça.

Né le 4 juin 1967 à Marseille

Votre objet préféré ?

Je suis un fou de cuillères, j'en ai une collection, des cuillères en argent, en corne, en vermeil, longues, courtes.

Le sport que vous pratiquez ?

Je fais du paddle, j'adore ça.

Ce que vous préférez ?

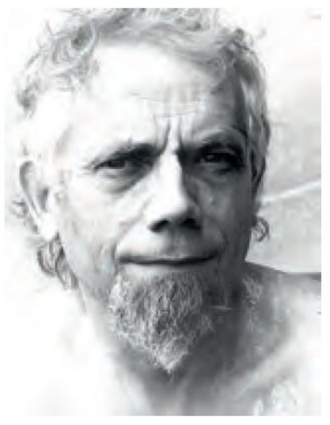
Le bon sens.

Ce que vous détestez le plus au monde ?

La mauvaise foi.

Votre plat préféré ?

J'en ai beaucoup !
Les spaghettis tomate de ma femme Sabrina.



Votre artiste préféré ?

Roy Adzak, dont je possède plusieurs tableaux. J'aime le relief de ses œuvres.

DOS DE SAINT-PIERRE,
VOILÉ DE POUTARGUE EN OURSINADE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR L'OURSINADE
- 8 oursins
- Les zestes d'une bergamote
- 25 cl de crème liquide

Ouvrir les oursins, retirer les veines et filtrer le jus.
Chauffer le jus dans une casserole avec la crème liquide et le zeste de la bergamote.
Poivrer et émulsionner au mixeur plongeant et réserver à température ambiante.

POUR LA FREGOLA SARDA
- 200 g de fregola sarda
- 1 petit oignon nouveau
- 50 cl de bouillon de poisson parfumé au fenouil sec
- PM huile d'olive citronnée
- PM purée de citron confit

Dans une poêle, faire suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive.
Ajouter la fregola et cuire comme un risotto en mouillant fréquemment avec le bouillon de poisson.
Lorsque la fregola est cuite, lier avec la purée de citron et un filet d'huile d'olive citronnée.

POUR LE SAINT PIERRE
- 4 filets de Saint-Pierre de 130 g chacun
- 15 g de poutargue

Cuire les filets préalablement assaisonnés d'huile d'olive, sel et poivre dans un four préchauffé à 165°C. Cuisson nacrée.
À la sortie du four, voiler le poisson de poutargue.

DRESSAGE
- 2 branches de basilic citrus

Dresser la fregola sarda dans le fond de chaque assiette.
Déposer le filet de Saint-Pierre puis répartir les veines d'oursin autour.
Saucer avec l'émulsion et terminer en disposant les pousses de basilic.

CARNET DE RECETTES

LES SOURCES DE CAUDALIE À MARTILLAC

Le cadre est enchanteur, le calme règne et ce tableau viticole dont les couleurs changent au fil des saisons, semblent arrêter le temps. *Les Sources de Caudalie* offrent à ses hôtes de passage une parenthèse enchantée créée par Alice et Jérôme Tourbier. Un véritable havre de paix, où jardin potager, étang et bâtiments authentiques apportent une sérénité certaine et une invitation à une totale déconnexion. En plus des 40 chambres et 21 suites, l'hôtel 5 étoiles dispose de deux restaurants : *La Table du Lavoir*, auberge champêtre installée sous une charpente du XVIII[e] siècle, et *Les Grandes Vignes*, table étoilée dont la carte est signée Nicolas Masse et son chef pâtissier Anthony Chenoz.

NICOLAS MASSE

Nicolas Masse s'est tourné vers l'apprentissage et la cuisine car il s'ennuyait sur les bancs de l'école. Débuts au *Sofitel* de Cherbourg, brevet professionnel au casino de Deauville, quelques saisons sur la côte normande puis il part pour Londres, au *Landmark hôtel*, comme chef de partie. Il y fait la connaissance du chef Andrew McLeish et découvre à ses côtés l'univers de la cuisine étoilée, des produits d'exception, de la rigueur, de l'esprit d'équipe, et de l'exigence. Il évoluera au poste de sous-chef et décrochera avec le chef de l'établissement une première étoile.

Que faites-vous après ce premier contact avec la cuisine étoilée ?
J'ai rejoint *La Cabro d'Or*, la deuxième maison de Baumanière. Nous avons décroché une étoile, et je suis parti au *Villa Belrose Hôtel*, un très beau Relais & Châteaux qui ouvrait sur les hauteurs de Saint-Tropez, avec à nouveau l'objectif de décrocher une étoile. J'étais le chef adjoint de Thierry Thiercelin, et je pense lui avoir beaucoup apporté pour l'obtention de l'étoile. Et je me suis dit qu'après m'être beaucoup investi pour les autres, je pourrais moi aussi obtenir une étoile.

Quelle direction prenez-vous alors ?
Le Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz. C'était ma première place de chef, une ouverture, donc pas évident, mais une très belle expérience. J'y suis resté 7 ans. Je voulais absolument décrocher... Je me suis obstiné et je l'ai obtenue en 2007. Mais à l'époque, je n'avais jamais travaillé avec de grands chefs... Je n'avais côtoyé que des chefs une étoile, sans jamais avoir intégré de grandes brigades dirigées par Alain Ducasse, Yannick Alléno ou Éric Frechon. C'était un monde que je ne connaissais pas. Et comme *Le Grand Hôtel* était fermé l'hiver, le propriétaire m'avait poussé à aller voir ailleurs. J'en ai donc profité pour travailler avec Martin Berasategui et chez les frères Pourcel. Je me suis alors aperçu qu'on pouvait pousser le curseur encore plus loin, et que j'étais capable d'y arriver.

Normand de souche, Nicolas Masse est depuis 2009 le chef des *Sources de Caudalie*, hôtel 5 étoiles installé au milieu des vignes du Château Smith Haut Lafitte dans le Bordelais.
Au restaurant *Les Grandes Vignes*, doublement étoilé par le guide Michelin, il signe une cuisine estampillée « Terre de Vignes ». Une manière de souligner ce rapport intime qu'il entretient avec le vin, la nature environnante et les produits de saison qu'il travaille avec le plus grand respect.

Qu'est-ce qui vous amène à rejoindre *Les Sources de Caudalie* ?
Je me suis rendu compte durant mes expériences hivernales que pour avoir deux étoiles, il fallait un univers, une cuisine plus personnelle, un environnement, une histoire à raconter, plus de conviction, d'engagement. Et au *Grand Hôtel* il n'y avait pas l'environnement nécessaire. J'ai alors rejoint Jérôme et Alice Tourbier aux *Sources de Caudalie*. L'étoile avait été perdue 8 ans auparavant, il y avait tout à écrire. Je me suis dit que je serais la personne qui apporterait 2 étoiles à l'établissement. Je savais qu'en mettant l'énergie, la sincérité, et bien entouré, c'était un objectif accessible. Et puis économiquement, le Pays basque c'était dur l'hiver, Bordeaux signifiait rejoindre une ville dynamique à l'année, avec un vignoble incroyable, et une famille française avec une histoire à raconter.

Quel type de cuisine proposez-vous à votre arrivée en 2009 ?
En arrivant au mois de juillet, j'ai joué la sécurité. J'ai fait ce que je savais déjà faire. Je n'ai pas pris de risques, ce qui m'a permis de récupérer l'étoile au bout de 6 mois. Ensuite, je me suis tout de suite mis en marche pour la seconde. Les lieux sont pour moi une source d'inspiration incroyable. Et puis il y a une très belle clientèle, 3 univers différents... Ma cuisine a beaucoup évolué, surtout après la deuxième étoile en 2015. Auparavant j'étais dans la performance, depuis je me suis posé pour réfléchir à la manière d'avancer autrement et c'est ce que nous faisons encore aujourd'hui.

Quelle est l'identité de votre cuisine ?
C'est une cuisine basée sur le produit, sans démonstration, et au service du vin. J'essaie de m'imprégner de la vigne, de l'élaboration des vins, de la nature environnante, de ma personnalité, et j'essaie de réunir tout cela dans mes assiettes. La vision du vin a bouleversé ma cuisine. Désormais, je ne cuisine plus pour dresser une simple assiette, j'élabore mes plats comme un grand vin, en apportant de l'acidité, de la rondeur, de la longueur en bouche. Et j'essaie d'aller à l'essentiel en essayant d'être mono-produit. J'ose maintenant composer une assiette uniquement sur le petit pois, la tomate, ma cuisine est plus végétale, le produit épuré au maximum avec l'objectif d'aller à l'essence du goût. Cette approche me ressemble, beaucoup plus qu'avant ! Elle est plus sincère, j'y suis à l'aise et j'assume mes assiettes.

SON ÉQUIPE

Sous-chefs : Pierre Frindel et Léo Dubreuil
Directeur de la restauration : Thomas Gauvain
Directeur de salle : Louis Morin
Chef sommelier : Aurélien Farrouil

Comment mariez-vous cuisine et vin ?
J'échange avec le sommelier et le maître d'hôtel afin de proposer des accords d'exception pour porter la cuisine. L'expérience devient encore plus incroyable. Nous essayons de tous aller dans la même direction. Lorsque nous goûtons un vin, nous sommes tous convaincus. Et quand on décide d'un accord mets et vin, il y a le sommelier qui raconte son histoire et moi la mienne, nous choisissons le vin car on considère que c'est le meilleur accord possible pour le plat. Nous avions des accords locaux, nous avons désormais ouvert à d'autres vignobles afin d'avoir une large palette et d'offrir au client le meilleur accord possible.

Un mot sur l'arrivée d'Anthony Chenoz ?
Il est originaire du bassin, il est donc chez lui ici. Nous étions à la recherche d'un nouveau collaborateur, quelqu'un qui soit ouvert, passionné, et Anthony correspond au profil dont nous avions besoin. Il a beaucoup d'idées, il est dans la continuité de ma cuisine mais il casse aussi un peu les codes. Et ça me plaît car je suis très ouvert et j'aime qu'on me bouscule.

Quels sont vos objectifs ?
D'aller plus haut, de décrocher 3 étoiles. Je pense qu'on a tout pour y arriver. Nous avons entamé un beau projet avec ce concept « Terre de Vignes », je pense que le sujet est vaste, j'ai donc très envie d'aller jusqu'au bout. Ma cuisine évolue en permanence depuis 3 ou 4 ans. Les nouveaux collaborateurs insufflent une nouvelle énergie, et l'on essaie de s'entourer de personnalités ayant le même état d'esprit d'équipe, de partage, et cette même envie d'avancer.

ANTHONY CHENOZ

Originaire du bassin d'Arcachon, Anthony Chenoz travaille durant 5 ans aux côtés de Jean-Luc Rocha, d'abord au Château de *Cordeillan-Bages* puis au *Saint James* à Paris. Il accompagnera ensuite Julien Dumas qui, dit-il, « lui ouvrira l'esprit » et lui apprendra à éliminer le superflu. En collaborant à l'ouverture du restaurant *Granite* du chef Tom Meyer, il poursuit ce travail en proposant des desserts inédits, tout en jouant une certaine provocation au niveau des goûts. Cette philosophie, il l'applique depuis bientôt deux ans aux *Sources de Caudalie,* en créant des desserts riches en textures et pour lesquels la technique est au service du goût.

Aujourd'hui, le jeune chef pâtissier se dit heureux dans ce nouveau projet, motivé par la diversité des tâches à accomplir mais aussi par le challenge affiché par Nicolas Masse, le chef des cuisines : décrocher une troisième étoile au guide Michelin. Avec une totale liberté d'expression, Anthony Chenoz multiplie les créations, accompagné d'une équipe solide à laquelle il accorde toute sa confiance. Et si le Tea Time, les petits-déjeuners, et les desserts de *La Table du Lavoir* occupent la brigade, le chef pâtissier se concentre sur les desserts de *La Grande Vigne*, la table gastronomique de l'hôtel.

Comment naissent les desserts de *La Grande Vigne* ?
Nous sommes axés sur le végétal, et sur notre ADN « Terre de Vignes ». J'essaie de limiter au maximum les matières grasses et le sucre, en travaillant sur l'acidité pour offrir de la vivacité en bouche, en veillant à ce qu'il y ait différentes strates de dégustation, qu'on ne soit pas sur quelque chose de linéaire, afin d'éviter l'ennui. J'insiste aussi pour avoir des desserts éphémères, légers, sans aucun élément surgelé, sauf la glace bien entendu. Et j'aime titiller le palais de nos clients avec des saveurs qu'ils ne connaissent pas forcément. J'ai par exemple déjà utilisé de l'ail noir, du géranium ou le champignon en automne. Et là, nous avons créé un dessert avec une algue particulière et un peu d'huître. Ce que je préfère, ce sont les desserts provocants et régressifs à la fois, avec un goût spécifique. Mais avant tout, ils doivent être très bons.

« JE VEUX QUE CE SOIT BON ET GOURMAND. »

SON ÉQUIPE

Sous-chef : Nicolas Boudot
Responsable de *La Grande Vigne* : Ophélie Moralès
Responsable de *La Table du Lavoir* : Margaux Châtaigner

Que proposez-vous à *La Table du Lavoir* ?
Nous y servons des desserts régressifs. Je veux que ce soit bon et gourmand. Nous avons par exemple une brioche pain perdu, pour le côté hyper réconfortant ; elle est servie tiède, avec une belle glace vanille qui fond dessus. À *Rouge*, le bar à vins, nous proposons des tapas, une cuisine de partage qui doit se manger avec les doigts ou une cuillère. Il n'y a ni fourchette ni couteau. Et les gens adorent.

Depuis l'automne 2023, vous proposez un Tea Time. Vous teniez à cette offre sucrée de l'après-midi ?
C'est ma plus grande fierté car j'ai proposé à mes équipes de le mettre en place, et tous ont adhéré. Et chacun a pu mettre sa patte. Clotilde a travaillé sur une forêt-noire, Margaux et Ophélie sur une tarte Tatin, mon sous-chef sur une tarte citron yuzu, et nous avons aussi proposé un flan vanille praliné parce que c'est la pâtisserie préférée du chef, et que c'est ma signature. Et lors de la réouverture de l'hôtel, au mois de février, nous avons proposé un baba vanille fumée et kumquat, avec un rhum assez boisé, un entremets chocolat caramel hyper gourmand, avec une forme de flamme. L'idée du Tea Time est d'offrir une pâtisserie accessible aux gens qui n'ont pas trop de moyens. Aujourd'hui il est vendu à 38 € avec 6 pâtisseries et une boisson chaude. Nous le servons les samedis et dimanches de 14h45 à 17h30 et nous sommes quasiment complets tous les week-ends. Nous sommes très contents. Ce Tea Time devrait évoluer avec un mini-dessert à l'assiette, une viennoiserie pour remplacer la madeleine servie chaude, mais toujours en préservant cet aspect un peu enfantin et gourmand, avec ce petit truc qu'ils ne connaissent pas.

Comment avez-vous structuré vos équipes pour assurer la production de toutes les offres ?
Lorsque je suis arrivé, il y avait une équipe dédiée à *La Table du Lavoir* et l'autre à *La Grande Vigne*. Je leur ai dit qu'avec ce mode de fonctionnement, ils n'évolueraient pas. J'ai donc demandé à chacun de savoir tout faire. Ce fut compliqué au départ, mais désormais tout le monde est capable d'envoyer un dessert, quel que soit le lieu. Et tout le monde s'entraide en cas de problème. Cette manière de faire permet de créer une osmose. Et c'est ce que je veux. Ici, tout le monde a son rôle à jouer, l'apprenti comme le stagiaire. Chacun participe.

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.

BEIGNETS DE BLETTES À L'ESTRAGON

RECETTE POUR 12 PERSONNES

POUR L'APPAREIL À BEIGNETS
- 250 g de farine
- 30 g de jaunes d'œufs
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 3 g de sel
- 5 g de sucre
- 12 g de levure boulangère
- 250 g de bière
- 100 g de blancs d'œufs montés

Mélanger tous les ingrédients en incorporant en dernier les blancs d'œufs.
Laisser pousser 1 heure.

POUR LE BEURRE À L'ESTRAGON
- 150 g de beurre en pommade
- 30 g de feuilles d'estragon

Blanchir les feuilles d'estragon dans l'eau bouillante durant 20 secondes.
Débarrasser en glaçante, égoutter puis mixer les feuilles avec le beurre jusqu'à obtenir un beurre vert et goûteux.

POUR LA GARNITURE
- 2 côtes de blettes avec les feuilles
- 1 oignon blanc
- 50 g d'huile d'olive

Laver et éplucher les blettes. Tailler les côtes en brunoise et émincer finement les feuilles. Laver et émincer l'oignon.
Faire suer ces légumes séparément avec un filet d'huile d'olive, les mélanger puis les assaisonner. Laisser refroidir, incorporer doucement du beurre à l'estragon et garnir des moules demi-sphériques de 3 cm de diamètre. Lisser à ras puis bloquer au congélateur.
Démouler, assembler les demi-sphères pour obtenir des sphères en ajoutant un sarment de vigne et réserver au congélateur.

FINITION ET PRÉSENTATION
Enrober les sphères d'appareil à beignets et les immerger dans un bain d'huile chauffée à 180°C. Passer au four deux minutes et déposer sur le support.

ACCORD
Château de Fosse Sèche, «Arcane» VDF 2021
Un chenin affûté pour se battre sur les amers et le végétal. Riche en bouche , il délivre de belles notes de fruits jaunes, de pêche de vigne, des notes de fleurs blanches pour la fraîcheur, et des notes épicées de miel pour la complexité. En finale, une belle salinité lui procure une belle longueur.

BOUCHON MILLÉSIMÉ

AMUSE-BOUCHE

RECETTE POUR 100 BOUCHONS

POUR LA TUILE DE BETTERAVE
- 500 g de betteraves cuites en papillote 2h30 à 180°C
- 62,5 g de vinaigre de vin rouge
- 37,5 g de sucre glace
- 5 g de maïzena
- 20 g de glucose
- 90 g d'isomalt
- Sel

Mixer l'ensemble des ingrédients dans la cuve d'un Thermomix® pendant 10 minutes à 80°C.
Étaler sur un pochoir format rectangle et sécher 1h30 à 100°C.
Travailler à chaud à la sortie du four, pour donner une forme cylindrique. Réserver dans une boîte avec du chlorure de calcium.

POUR LA CRÈME DE FOIE GRAS
- 150 g de foie gras de canard mi-cuit
- 40 g de crème liquide

Mixer le foie gras, ajouter la crème pour obtenir une bonne texture puis passer au tamis.
Rectifier l'assaisonnement et réserver en poche.

POUR LES RAISINS BLONDS
- 100 g de raisins blonds secs
- 100 g de pineau des Charentes

Porter les raisins avec le pineau des Charentes à ébullition. Réserver.

POUR LA POUDRE D'HIBISCUS
- 100 g de fleurs d'hibiscus sèches

Mixer en poudre.

FINITION
Garnir les tubes avec la crème de foie gras en insérant les raisins au centre. Recouvrir délicatement les extrémités avec la poudre d'hibiscus.

ACCORD
Crozes-Hermitage, « La Guiraude», Alain Graillot 2006
ou Domaine des Closiers, «Les Closiers»,
Saumur Champigny 2021
Noblesse de la Syrah et du foie gras viennent s'unir.
Aussi ample que structurée, cette cuvée à la fois concentrée et tout en finesse par ses notes de fruits noirs et d'épices douces se marie à merveille avec la texture fondante du foie gras.
Une gourmandise...

« TERRE DE GRAVES », BETTERAVE CONFITE AU VIN ROUGE, MAIGRE FUMÉ ET CRÈME TANNIQUE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES BETTERAVES
- 2 grosses betteraves jaunes
- 1 l de vin rouge des Graves
- 1 orange
- 1 pomme verte
- 2 badianes
- ½ bâton de cannelle
- 5 graines de cardamone

Éplucher et tailler les extrémités des betteraves puis les cuire dans le vin rouge avec toutes les épices et les fruits taillés en morceaux, départ à froid pendant environ 50 minutes.

POUR LE MAIGRE FUMÉ
- 1 filet de maigre de 1 kg
- 300 g de gros sel

Saumurer le filet de maigre durant 30 minutes.
Rincer, bien sécher et fumer à froid pendant 4 heures.
La température du fumoir doit être comprise entre 20°C et 28°C au maximum afin que le poisson ne cuise pas.
Tailler ensuite en fines tranches.

POUR LE VIN TANNIQUE
- 37,5 cl de vin rouge
- 30 g de sucre cassonade
- ½ bâton de cannelle
- 1 badiane
- 2 cardamomes
- 1 clou de girofle
- ½ orange
- ½ pomme
- ½ gousse de vanille

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition puis laisser infuser 2 heures.

POUR LE GEL VIN
- 20 cl de vin
- 4 g d'agar-agar

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition, mixer et refroidir, puis mettre en pipette.

FINITION ET DRESSAGE
- Crème fraîche
- Pousses d'oseille
- Fleur de sel
- Huile d'olive

À l'aide d'une dérouleuse (coupe lanière japonaise), réaliser une bande de betterave et intercaler les fines tranches de maigre.
Rouler la bande pour donner la forme originelle de la betterave.
Tailler en deux au centre, puis une deuxième fois sur l'épaisseur pour réaliser 4 portions. Lustrer, assaisonner et ajouter de généreux points de gel de vin ainsi que les pousses d'oseille.
Ajouter du vin épicé à la crème fraîche et assaisonner.
Déposer une généreuse quenelle de crème à côté de la betterave sur l'assiette.

ACCORD
Château Galoupet, Cru Classé de Provence 2022
Plat aux délicates saveurs et textures dominantes entre l'onctueux et le fondant. Le rosé apporte un toucher fruité sur la pêche de vigne avec des notes d'agrumes et d'amandes amères pour trouver équilibre et harmonie.

© Assiette : Ash Céramiste - Margaux Leycuras

TERRE ET MER,
NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES AUX TRUFFES ET CÉLERI, SAUCE VIN BLANC

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LES COQUILLES
- 6 grosses coquilles Saint-Jacques de plongée
- 20 grammes de truffes du Périgord

Nettoyer et brosser les truffes, les tailler en fines tranches.
Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer et conserver les bardes.
Laver les noix sous l'eau froide puis les immerger en glaçante pendant 30 minutes. Égoutter les noix puis les ranger et les sécher sur un linge.
Inciser les noix puis glisser une tranche de truffe dans chaque insertion.
Conserver les parures de truffes pour le céleri.
Réserver au frais.

POUR LE CÉLERI AU VERJUS
- 50 g de verjus
- 150 g de vin jaune
- 50 cl de crème liquide
- 1 céleri-rave
- 2 échalotes ciselées
- 50 g de truffe hachée

Éplucher et tailler le céleri en petite brunoise de 1,5 mm.
Blanchir la brunoise 15 secondes dans une eau bouillante salée. Bien égoutter.
Faire suer les échalotes avec une noix de beurre dans une sauteuse, ajouter le verjus et le vin jaune puis réduire.
Ajouter la crème liquide et faire réduire à constance onctueuse.
Ajouter le céleri et cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance risotto. Assaisonner puis ajouter la truffe hachée en l'incorporant délicatement.

POUR LA SAUCE AU VIN BLANC
- 3 échalotes
- 1,5 blanc de poireau
- Les bardes de Saint-Jacques
- 200 g de vin blanc
- 50 g de beurre
- 200 g de crème liquide
- 1 jus de citron

Faire suer les bardes et les égoutter en conservant le jus.

Faire sur les échalotes et le blanc de poireau émincé avec le beurre. Ajouter les bardes égouttées, puis déglacer au vin blanc et ajouter le jus de bardes. Verser la crème liquide et cuire 30 minutes.
Laisser infuser 30 minutes et passer. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un trait de jus de citron.
Lier légèrement et mettre en siphon.

FINITION ET DRESSAGE
- PM beurre clarifié
- PM moulin à poivre
- PM fleur de sel

Assaisonner puis colorer les noix de Saint-Jacques à feu vif avec un filet d'huile. Ajouter le beurre et arroser généreusement.
Retirer les noix, les laisser reposer quelques instants et inciser en deux.
Dresser le céleri au centre de la coquille et déposer la noix au centre. Lustrer et assaisonner à la fleur de sel.
Servir la sauce vin blanc à part.

ACCORD
Benoît Moreau, Chassagne Montrachet 2019
La pureté et le caractère minéral du vin sont exceptionnels. La bouche est droite, vive, minérale, généreuse et profonde. Belle union entre la douceur de la texture de la Saint-Jacques, la puissance et longueur de la truffe noire et la sapidité de la sauce de bardes.

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES
GRILLÉ AUX SARMENTS, CAVIAR D'AGRUMES ET CRÈME DE RACINES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

POUR LE FOIE GRAS
- 1 lobe de foie gras non déveiné

Séparer délicatement le gros lobe du petit. Assaisonner de sel et poivre puis mettre en sac sous vide thermorétractable et cuire 30 minutes au four vapeur à 65°C.
Refroidir dans de la glace.

POUR LE CAVIAR D'AGRUMES
- 1 pomelo rose
- 2 oranges
- 1 citron caviar
- 10 g d'huile d'olive citron

Peler les agrumes (pomelos et orange) à l'aide d'un couteau à lame souple.
Prélever délicatement les segments et les déposer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson puis enfourner pour 2 à 3 minutes dans un four préchauffé 180°C.
Détacher délicatement la pulpe des agrumes sans l'abîmer. Refroidir si besoin. Ajouter les grains de citron caviar et l'huile d'olive citron. Mélanger et réserver.

POUR LA CRÈME DE PANAIS
- 200 g de panais
- 20 cl de lait
- 5 cl de crème liquide

Éplucher les panais, les émincer, débarrasser dans une casserole. Verser le lait, couvrir à hauteur d'eau, saler légèrement puis cuire jusqu'à ce que les panais soient fondants.
Égoutter, mixer avec la crème, passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

POUR LA TUILE
- 20 g de maïzena
- 50 g d'huile de colza
- 100 g de fond blanc de volaille

Mixer tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.
Faites chauffer une poêle à blinis, verser un peu d'appareil à tuile et cuire jusqu'à coloration. Quand la tuile commence à colorer, retirer la poêle du feu pour terminer la cuisson, puis mouler autour du manche d'une casserole. Laisser refroidir puis réserver.

POUR LA SAUCE CLÉMENTINE
- 15 cl de jus de clémentine
- Jus de citron
- 100 g de beurre
- PM jus de citron

Porter le jus de clémentine à ébullition puis le monter au beurre à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron puis passer la sauce au chinois étamine.

DRESSAGE
Tempérer le foie gras au four vapeur à 45°C, puis le griller au barbecue avec des sarments de vignes. Détailler une tranche d'environ 2 centimètres d'épaisseur.
Déposer l'équivalent d'une cuillère à soupe de crème de panais dans le creux de la tuile, disposer le foie gras puis le caviar d'agrumes sur la tranche.
Déposer sur une assiette puis terminer avec une salade d'oxalis.
Servir la sauce à part.

ACCORD
Domaine Taupenot-Merme, Chambolle Musigny, la Combe d'Orveau 2019
Des parfums d'évolutions, des notes empyreumatiques, la tendresse et la douceur du foie gras s'allient à la rondeur, la gourmandise et la générosité du pinot noir avec ses notes boisées, de framboise et de truffe.

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ,
BUTTERNUT ET OURSIN DE GALICE

RECETTE POUR 12 PERSONNES

POUR LE MERLU
- 1 merlu de 3 à 4 kg
- PM gros sel

Lever les filets de merlu, les désarêter et les saumurer au gros sel pendant 10 minutes. Rincer et les laisser sécher au réfrigérateur pendant une journée.
Portionner le merlu, puis filmer chaque portion individuellement.

POUR LA BUTTERNUT FONDANTE
- 1 butternut
- 4 g de chaux
- 50 cl d'eau

Éplucher la butternut, prélever le haut et tailler des tronçons d'environ 1 cm d'épaisseur. Découper des rectangles de 5 x 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et les mettre à mariner dans le mélange eau et chaux pendant 2 heures. Rincer les palets, les mettre dans un sac sous-vide avec une gousse d'ail, une noix de beurre, sel, poivre puis cuire au four vapeur pendant 2 heures à 90°C.

POUR LES RAVIOLES DE BUTTERNUT ET GRAINES DE COURGE
- 1 butternut
- 100 g de graines de courge
- 100 g de fromage blanc
- 80 g d'eau
- ½ citron confit

Tailler de fines tranches de butternut à l'aide d'un trancheur, puis tailler des disques de 8 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Porter le vinaigre, l'eau et le sucre à ébullition puis verser sur les lamelles de butternut et laisser mariner une nuit.

Torréfier les graines de courge pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 160°C puis laisser refroidir et mixer avec le fromage blanc et l'eau.
Ajouter le citron confit taillé en brunoise et rectifier l'assaisonnement.
Monter les ravioles en demi-lunes.

POUR LA QUINTESSENCE DE BUTTERNUT
- 10 cl de jus de butternut
- 35 g de langues d'oursins
- 25 g de jus d'oursin
- 100 g de beurre
- Jus de citron

Passer les parures de butternut à la centrifugeuse. Congeler le jus puis le repasser à la centrifugeuse afin de concentrer le goût.
Prélever la moitié du jus obtenu puis monter la sauce avec quelques langues d'oursins, du jus d'oursin et du beurre. Rectifier l'assaisonnement avec un jus de citron et du sel si nécessaire.

POUR LE GLAÇAGE
- 15 cl de jus de butternut concentré
- 10 cl de fumet de poisson réduit
- Roux
- 25 g de beurre

Prendre l'autre moitié du jus, ajouter le fumet de poisson réduit au préalable puis lier au roux et monter au beurre.
Rectifier l'assaisonnement et la consistance.

DRESSAGE
Snacker le palet de butternut à la plancha.
Tempérer la raviole de butternut.
Cuire le merlu au four vapeur à 65°C pendant 5 minutes puis enlever le papier film.
Glacer le merlu sur une grille, disposer une langue d'oursin et une feuille de micro-capucine. Disposer le palet de butternut dans une assiette creuse, déposer le merlu glacé dessus. Déposer la raviole sur le côté du poisson et servir la sauce à part.

ACCORD
Domaine Weinbach,
Cuvée Sainte Catherine Schlossberg Grand Cru 2020
Un nez de fleurs blanches et de fruits exotiques, une bouche fraîche et intense s'orientant sur des notes d'agrumes confits accompagnent harmonieusement la finesse et la tendresse du merlut de ligne et le fondant de la courge.

MILLEFEUILLE FRAMBOISE GÉRANIUM

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Pour le beurre manié

- 500 g de beurre de tourage tempéré
- 200 g de farine de tradition T65

Réaliser un beurre manié au batteur équipé de la feuille en ajoutant petit à petit de la farine au beurre sans donner de corps.
Étaler le beurre entre 2 feuilles guitares à une dimension de 40 x 60 cm et réserver.

Pour la détrempe

- 465 g de farine de tradition T65
- 150 g de beurre de tourage
- 16,5 g de sel
- 200 g d'eau
- 6,5 g de vinaigre blanc

Réaliser une détrempe en mélangeant la farine, le beurre et le sel et en ajoutant ensuite l'eau et le vinaigre.
Étaler la pâte de sorte qu'elle fasse la moitié du beurre manié puis laisser reposer une nuit la détrempe et le beurre manié.
Donner 3 tours simples avec 12 heures de repos entre chaque tour.
Une fois les tours faits, trancher finement des bandes dans le sens des feuillets puis les cuire entre 2 plaques dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

POUR LE CONFIT FRAMBOISES

- 75 g de pulpe de framboises
- 75 g de framboises fraîches
- 5 g de pectine NH
- 20 g de sucre
- 10 g de jus de citron

Tiédir la pulpe et les framboises puis ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés.
Cuire à ébullition pendant 3 minutes puis ajouter le jus de citron.
Bien mélanger et laisser refroidir.

POUR LE GEL CITRON GÉRANIUM

- 158 g de jus de citron jaune
- 158 g d'eau
- 40 g de sucre
- 11 g d'agar-agar
- QS géranium frais

Chauffer l'eau et le jus de citron à 50°C.
Ajouter le sucre et l'agar-agar préalablement mélangés puis donner une ébullition et laisser refroidir.
Mixer avec du géranium frais puis passer au tamis et débarrasser en pipette.

POUR LA CRÈME DIPLOMATE

Pour la crème pâtissière

- 250 g de lait entier
- 30 g de crème liquide
- 50 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 15 g de farine
- 15 g de maïzena
- 30 g de beurre
- 20 g de mascarpone
- 42 g de masse gélatine
- 1 gousse de vanille

Pour la crème montée

- 90 g de crème
- 90 g de mascarpone

Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition puis verser sur les œufs, le sucre, la farine et la maïzena préalablement mélangés.
Cuire à ébullition 1 minute puis ajouter la masse gélatine hors du feu.
Mixer avec le beurre et le mascarpone et laisser refroidir.
Au moment du service, détendre un peu la crème pâtissière au fouet puis incorporer la crème montée en 3 fois à l'aide d'une maryse.

POUR LE JUS DE FRAMBOISES

- 500 g de framboises fraîches
- 25 g de sucre

Mettre le sucre et les framboises sous vide puis congeler. Cuire pendant 2 heures en four vapeur à 50°C puis laisser refroidir. Filtrer sans fouler et réserver.

POUR LA SAUCE FRAMBOISES

- 250 g de jus de framboises
- 2,5 g de pectine NH

Mixer le jus et la pectine à l'aide d'un mixeur plongeant puis porter à ébullition. Laisser refroidir et mixer au moment du service.

POUR LE SORBET FROMAGE BLANC GÉRANIUM
- 285 g de lait entier
- 178 g de crème liquide
- 48 g de poudre de lait
- 280 g de sucre semoule
- 50 g de glucose atomisé
- 9 g de stabilisateur
- 1,1 kg de yaourt grec
- QS géranium

La vieille, faire infuser le géranium dans le lait et la crème puis filtrer.
Incorporer les poudres mélangées à l'infusion à 35°C puis porter à ébullition. Mixer à chaud avec le yaourt et laisser maturer une nuit au réfrigérateur. Turbiner.

POUR LE CARAMEL
- 113 g de sucre
- 125 g de crème
- 40 g de beurre
- Poudre de géranium
- Géranium frais

Réaliser un caramel à sec puis déglacer avec la crème chaude puis mixer avec le beurre.
Faire sécher les feuilles de géranium au déshydrateur.
Mixer finement.

DRESSAGE
Pocher un rectangle de diplomate au centre de l'assiette.
Pocher le sorbet fromage géranium en tube puis le recouvrir de diplomate. Sur les côtés, pocher des points de confit framboises et alterner avec des framboises fraîches. Recouvrir le sorbet avec des fils de feuilletage en faisant attention à donner un bel arrondi. Tirer des fils fins de caramel sur le feuilletage, saupoudrer de poudre de géranium puis pocher des points de gel géranium sur le tout.
En salle, verser la sauce framboises.

ACCORD
Billecart-Salmon, Cuvée Elisabeth 2008
Leçon de séduction par sa robe rose saumoné, son nez d'écorces d'agrumes et de gelée de petits fruits rouges, de groseilles, d'épices douces et de framboises sauvages. L'intensité et la douceur de ce dessert est en parfait équilibre avec la puissance du pinot noir pour affronter le végétal du géranium. La finesse est également au rendez-vous avec l'élégance et la fraîcheur du chardonnay.

MIEL CIRE D'ABEILLE ET POLLEN

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR L'INFUSION CIRE D'ABEILLE
- 600 g de lait entier
- 200 g de crème
- 1,6 kg de cire d'abeille

Mettre tous les ingrédients dans une poche sous vide puis cuire en four vapeur à 80°C pendant 2 heures. Laisser infuser une nuit au réfrigérateur puis filtrer.

POUR LA GLACE CIRE D'ABEILLE
- 800 g d'infusion cire d'abeille
- 30 g de poudre de lait
- 90 g de sucre
- 32 g de dextrose
- 6 g de stabilisateur 2000
- PM sel

Chauffer l'infusion à 35°C, ajouter les poudres mélangées puis porter à ébullition et mixer.
Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis turbiner.

POUR LA TUILE AU MIEL
- 50 g de miel
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de farine
- 50 g de blancs d'œufs

Mélanger l'ensemble des ingrédients et laisser refroidir.
Sur un tapis silicone, pocher à l'aide d'une poche à douille et cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LE GEL DE VERJUS
- 100 g de verjus
- 50 g d'eau
- 6 g d'agar-agar

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
Débarrasser en plaque, laisser figer puis mixer afin d'obtenir un gel.

DRESSAGE
Réaliser un rouleau de glace cire d'abeille et le poser dans un bol congelé. Rayer le rouleau avec le gel de verjus.
En salle, rayer avec du miel de tilleul, saupoudrer de pollen frais et poser la tuile sur le dessus.

ACCORD
Château Sigalas Rabaud 2017
L'intensité et la douceur du dessert reste remarquable.
Le mariage entre le sucre résiduel est tout en puissance et concentration avec de belles notes de fruits exotiques, d'épices douces, de fruits confits et de miel.

1 PRODUIT,
3 RECETTES
l'asperge

Blanche, violette ou verte, l'asperge est certainement le légume le plus attendu du printemps. Il faut dire que sa période de consommation ne dure que quelques semaines (de mars à fin juin), pendant lesquelles elle s'invite dans les cuisines des restaurants les plus prestigieux.

© YARUNIV-STUDIO

Dès l'Antiquité, l'asperge faisait déjà figure de végétal d'exception. En particulier pour les Égyptiens qui, il y a 5 000 ans, l'utilisaient comme offrande à leurs dieux. Mais c'est à Versailles, au XVII[e] siècle, que l'asperge a véritablement acquis ses lettres de noblesse. Admise à la table de Louis XIV, elle suscite l'engouement de la Cour, et devient ainsi un symbole de luxe et de raffinement.

Longtemps centralisée en région parisienne, la culture de l'asperge s'est progressivement étendue à d'autres régions à partir de la fin du XIX[e] siècle, et sa consommation a fini par se démocratiser. Si bien qu'en France aujourd'hui, 25 000 tonnes* d'asperges sont récoltées chaque année sur près de 6300 hectares*, répartis principalement en Alsace, dans le Sud-Ouest, le Val de Loire et le Sud-Est.

Des asperges blanches, violettes ou vertes, qui, contrairement à une idée reçue, ne sont pas issues de variétés distinctes, mais de modes de production différents. C'est en effet l'exposition à la lumière (ou bien l'absence d'exposition) qui leur permet de développer (ou pas) leur couleur. L'asperge blanche, cultivée sous terre, conserve sa couleur ivoire. Sœur jumelle de la première, l'asperge violette est une asperge blanche dont on laisse la pointe pousser hors de terre. Quant à l'asperge verte, c'est parce qu'elle pousse à l'air libre qu'elle se colore sous l'action de la photosynthèse. L'asperge « pourpre », plus rare, est issue de variétés anciennes, et cultivée comme une asperge verte, mais elle perd sa couleur au moment de la cuisson.

* Source : Agreste 2021.

PORTRAIT DU CHEF

Thomas Boullault est installé aux commandes des cuisines de *L'Arôme* depuis 2007, où il a obtenu une première étoile, deux ans après son arrivée. Attentif à la qualité de ses jus et de ses sauces, il élabore une cuisine créative et sincère, mettant en valeur les produits de la saison. De sa région natale, il a notamment conservé le goût de l'asperge de Sologne, souvent présente en saison à la carte de son restaurant, et qui évoque pour lui des souvenirs de fêtes de famille, à la ferme de ses cousins.

Bien choisir ses asperges

Au moment de l'achat, la tige doit être bien droite, lisse, ferme, mais souple au toucher. Une pointe bien fermée et des écailles serrées sont aussi un gage de bonne fraîcheur, tout comme un talon (la zone de coupe à la base du turion) brillant et encore un peu humide. Si le frottement de deux tiges l'une contre l'autre émet un crissement, c'est bon signe. Quand les asperges sont vertes, privilégiez celles dont la couleur est vive et uniforme sur au moins les trois quarts de leur longueur. Enfin, les signes officiels sont aussi un critère auquel se fier. Parmi eux, un Label Rouge et deux IGP, c'est le cas pour les asperges du Blayais et les asperges des sables des Landes.

CONSERVATION

Crues, les asperges se conservent enveloppées dans un linge humide, jusqu'à 4 jours dans le bas du réfrigérateur. Mais elles peuvent aussi être blanchies 3 minutes à l'eau bouillante salée, avant d'être congelées. Il est déconseillé de conserver des asperges cuites.

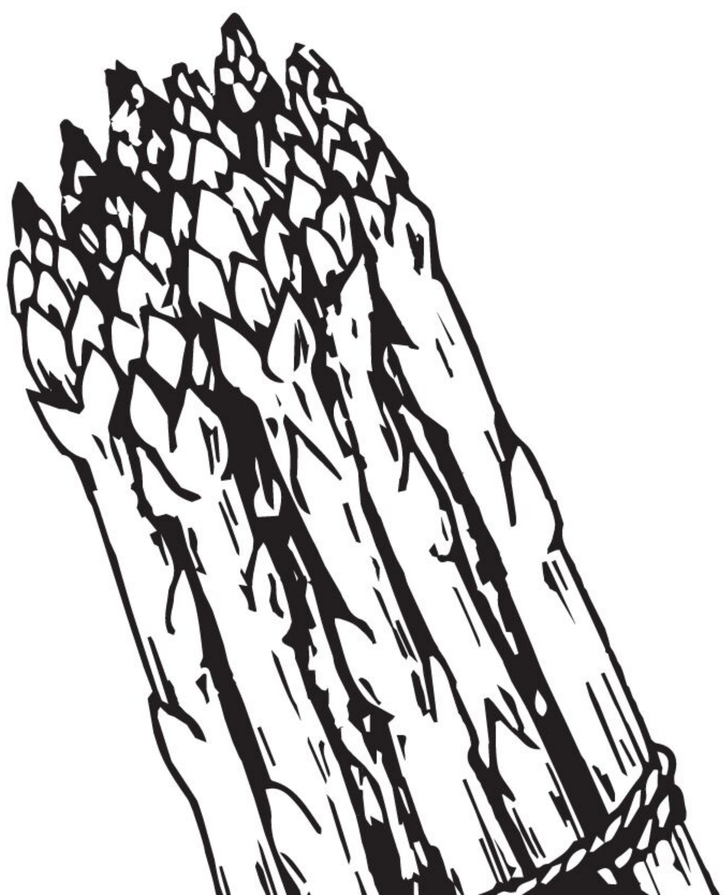
UTILISATION

Avant cuisson, il est nécessaire de rincer, sécher délicatement, puis retirer la base des asperges. Pour cela, le chef recommande de tordre la tige et de la couper là où elle se casse. Ensuite, il convient de les éplucher de haut en bas. Les asperges blanches se pèlent en commençant juste sous la pointe, puis une nouvelle fois, mais seulement sur les deux tiers inférieurs pour éliminer le maximum de fils. L'asperge verte possède une peau plus fine, elle ne se pèle donc que sur la moitié de sa hauteur.

Une cuisson à l'anglaise ou à la vapeur convient. Légèrement enrobées d'huile, elles peuvent aussi se griller au barbecue, en les retournant régulièrement. À *L'Arôme*, Thomas Boullault les cuisine aussi à l'étouffée, avec un tout petit peu d'eau et de matière grasse pour qu'elles colorent à la fin. Ou bien taillées en spaghettis à la mandoline, avant de les faire sauter quelques secondes à l'huile d'olive.

ASSOCIATION

Simplement cuites à l'eau, les asperges se satisfont d'une vinaigrette toute simple, ou juste rehaussée d'une pointe de jus d'orange. Poêlées, elles s'accompagnent de morilles, relevées d'une sauce à la crème et au vin jaune. Elles aiment aussi la compagnie du jambon cru, des ris de veau, ou de certains produits de la mer, comme les coquillages, le homard, le saumon fumé, les oursins, le saint-pierre ou le caviar. L'anis vert, l'ail des ours ou le mélange Vadouvan sont des épices appréciées.



Pour aller plus loin

en partenariat
avec les éditions BPI

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES « REINE DE SOLOGNE », TARTARE DE COUTEAUX DE MER, CAVIAR OSCIÈTRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE VELOUTÉ D'ASPERGES
- 12 asperges blanches
- 250 g de lait
- 250 g de crème liquide
- Sel fin

Éplucher et tailler les asperges blanches en morceaux. Les faire suer avec une noisette de beurre, puis verser le lait et la crème et cuire jusqu'à ce que les asperges soient bien fondantes. Mixer finement et passer au chinois étamine.

POUR LES COUTEAUX DE MER
- 8 couteaux de mer XXL
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1 botte de persil plat
- 25 cl de vin blanc

Bien rincer les couteaux à l'eau froide.
Faire suer les échalotes émincées, les gousses d'ail écrasées et quelques branches de persil. Ajouter les couteaux de mer et le vin blanc puis cuire rapidement et débarrasser. Décortiquer les couteaux et réserver au frais, garder les coquilles et bien les rincer.

POUR L'HUILE DE LIVÈCHE
- 3 bottes de livèche
- 25 cl d'huile de pépins de raisin
- Gros sel

Effeuiller les bottes de livèche et cuire dans l'eau bouillante salée 7 minutes.
Débarrasser en glaçante, égoutter, bien presser et mixer avec l'huile d'olive.
Filtrer à travers un torchon et débarrasser en pipette.

FINITION
Asperges blanches
- 8 asperges blanches
- Huile d'olive

Éplucher les asperges blanches jusqu'à la tête. Démarrer la cuisson à l'huile d'olive, saler et verser de l'eau à mi-hauteur. Couvrir et cuire les asperges bien fondantes.

Tartare d'asperges et couteaux de mer
- 2 asperges vertes
- PM huile d'olive
- 1 citron vert
- Sel fin
- 1 botte de ciboulette

Tailler en fine brunoise les asperges et les couteaux de mer, assaisonner avec l'huile d'olive, le jus de citron et la ciboulette ciselée, saler, poivrer.

DRESSAGE
- 1 barquette de fleur d'oseille

Dans un emporte-pièce, déposer le tartare d'asperges et de couteaux de mer, recouvrir avec le caviar, couler autour le velouté d'asperges blanches, perler avec l'huile de livèche.
Dresser les couteaux de mer en alternance avec les asperges blanches dans la coquille, tiédir 2 minutes au four à 140C, déposer les copeaux d'asperges et 1 filet d'huile d'olive, décorer avec les fleurs.

L'OURSIN, SPAGHETTINI D'ASPERGES VERTES,
LANGUES D'OURSIN ET CREVETTES GRISES, ÉMULSION DES TÊTES AU JUS D'OURSIN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES OURSINS
- 4 oursins de Méditerranée
- 200 g de crevettes grises

Ouvrir les oursins avec des ciseaux, récupérer délicatement les langues avec une cuillère à café, les rincer et les éponger.
Décortiquer les crevettes grises et réserver les têtes et les carapaces.

POUR LA CRÈME DE TÊTES
- 2 échalotes
- 1 tête d'ail
- 8 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 tomates
- PM cognac
- 50 cl de crème liquide
- Jus filtré des oursins
- PM huile d'olive
- PM beurre

Colorer les têtes et les carapaces à l'huile chaude et ajouter la garniture aromatique taillée et 3 noix de beurre. Ajouter le concentré de tomates et cuire 2 minutes.
Flamber au cognac puis mouiller avec la crème liquide et cuire 20 minutes à feu doux.
Passer au chinois et ajouter le jus d'oursin.
Réserver.

POUR LES ASPERGES VERTES
- 12 asperges vertes

Écussonner les asperges, les tailler à la mandoline à dents en julienne puis les faire suer à l'huile d'olive. Assaisonner et réserver.

DRESSAGE
- Fleurs d'ail blanches

Dresser les spaghettini d'asperges enroulés autour d'une fourchette dans les coques d'oursins.
Déposer les langues d'oursin dessus ainsi que les crevettes grises décortiquées.
Terminer par les fleurs d'ail.
Émulsionner la crème des têtes de crevettes grises et la verser dans la coque à côté des spaghettini.

LE LOB-DOB

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE HOMARD
- 4 homards
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 citron jaune
- 1 oignon
- 20 cl de vinaigre blanc
- 10 grains de poivre
- Gros sel

Préparer une nage bouillante puis y cuire les queues de homards ficelées durant 3 minutes.
Débarrasser en glaçante, égoutter puis décortiquer l'extrémité et inciser dans la longueur.

POUR LES ASPERGES
- 4 asperges vertes

Écussonner les asperges et les cuire 3 minutes à l'eau bouillante salée.
Débarrasser en glaçante, égoutter puis tailler en biseaux.

POUR LE PISTOU D'AIL DES OURS
- 300 g d'ail des ours
- 100 g d'huile d'olive
- Sel et poivre

Blanchir les feuilles d'ail des ours 7 minutes à l'eau bouillante salée.
Débarrasser en glaçante, bien presser et mixer avec l'huile d'olive et l'eau jusqu'à consistance souhaitée.
Débarrasser en pipette et réserver.

POUR LE CONDIMENT CITRON
- 4 citrons jaunes bio
- 50 cl d'eau
- 150 g de sucre semoule

Tailler les citrons en rondelles, cuire dans le sirop frémissant durant 45 minutes, égoutter puis mixer à chaud jusqu'à consistance souhaitée.
Débarrasser en pipette et réserver.

POUR LA MOUSSELINE D'ORANGES SANGUINES
- 5 pochons de jus d'oranges réduit
- 5 pochons de jaunes d'œufs
- 1 pochon de vinaigre blanc
- 5 pochons de beurre clarifié
- Sel et poivre

Monter tous les éléments en sabayon en gardant le beurre clarifié au chaud, ajouter le beurre hors du feu, débarrasser et maintenir au chaud.

DRESSAGE
Placer l'asperge dans l'incision du homard. Barioler de trait de pistou et de condiment citron.
Servir la mousseline à part.

À LA TABLE DE MATHIEU PÉROU

MANOIR DE LA RÉGATE À NANTES

Toujours de terroir, résolument moderne mais néanmoins assise sur les traditions de la gastronomie française et familiale ! Telle pourrait être la définition de la cuisine de Mathieu Pérou, le sémillant chef propriétaire du *Manoir de la Régate*.

Tout juste la trentaine, Mathieu en cuisine depuis 2017, rejoint par sa sœur Anne-Charlotte deux ans plus tard, incarne le renouveau du *Manoir de la Régate* et de la famille Pérou. Ils sont désormais l'âme de cette table nantaise nichée dans un écrin verdoyant au bord de l'Erdre.

L'approvisionnement local est-il l'essence de votre démarche ?
C'est une démarche qu'avaient déjà entamée auparavant mon père et mon oncle. À ma reprise de l'établissement, cette sélection de produits locaux s'est faite tout naturellement. Nos viandes proviennent d'élevages de races locales, tels le veau et la vache nantaise de chez Alexis Férard ou encore l'agneau des landes de Bretagne. J'aime particulièrement travailler le quasi de veau, que je masse dans une marinade au poivre avant de le faire sécher pendant une semaine, et le cuire dans notre four à bois extérieur. Quant aux poissons d'eau douce, si j'ai commencé à les travailler pour venir en aide à des amis pêcheurs, je me suis rapidement pris au jeu ! J'affectionne particulièrement la brème de l'Erdre ou du lac de Grand-Lieu. C'est un poisson qui certes contient de nombreuses arêtes, mais offre une chair particulièrement fine et délicate. J'apprécie le cuire en « pressé » pour obtenir une découpe bien nette.

***Le Manoir de la Régate* est une bâtisse datant de 1880. Quelle création témoigne de la riche histoire de ce lieu ?**
Il s'agit d'un amuse-bouche récurrent composé d'une mousseline de carpe au shiso accompagnée d'un bouillon de queue de bœuf. C'est un double clin d'œil. À la carpe gravée sur la façade du Manoir, témoignage de l'époque où il accueillait une joyeuse guinguette, ainsi qu'à une photo de mon arrière-arrière-grand-mère, elle-même cuisinière, immortalisée en train de lancer un pot-au-feu.

Et de ce fait de votre tradition familiale en cuisine ?
Mon père et mon oncle cuisinaient de petits sandres en croûte d'argile. Je me suis inspiré de leur recette en choisissant pour ma part de gros sandres d'environ 6 kilos abattus suivant la méthode ikejime. Je les conserve ensuite en cave de maturation pendant une quinzaine de jours, période durant laquelle se révèlent une belle saveur umami et un équilibre entre le maigre et le gras. Dernièrement, nous en avons proposé une version en escabèche de livèche. Le pavé de sandre est alors cuit dans une croûte d'argile emprisonnée avec des feuilles de livèche ; ses parures sont fumées et taillées en brunoise. Nous agrémentons le tout d'une sauce muscadet montée au beurre à laquelle nous ajoutons de la ciboulette, de la livèche, du cerfeuil émincé, un peu de citron et quelques graines de moutarde.

D'où provient votre intérêt prononcé pour le travail des techniques de maturation des poissons ?
Lorsque je travaillais auprès du chef Tetsuya Wakuda à Sidney *(chez qui il est resté 3 ans, NDLR)* nous utilisions particulièrement les produits de la pêche et pratiquions la maturation sur certains poissons. Quand j'ai repris les rênes du *Manoir de la Régate*, ce qui m'a intéressé avec ce procédé est qu'il offre une conservation dans le temps. En effet, comme il s'agit de poissons sauvages, il arrive que nos pêcheurs n'aient rien dans leurs filets. Dès lors, je peux, quand la pêche est bonne, prendre plus de poissons que de nécessaire et grâce à ce procédé mettre en place un roulement en cuisine.

Au *Manoir de la Régate*, vous ne proposez pas de carte mais un menu déclinable en 3, 6, 8 et 10 services. Comment l'avez-vous scénarisé ?
Nous avons souhaité qu'il fasse des clins d'œil à notre histoire et à celle du patrimoine nantais. Nous débutons avec des canapés servis en deux temps : une première séquence végétale, avec récemment une tartelette de pommes de terre à l'estragon, une meringue aux premiers navets et au mimosa ainsi qu'un croustillant au curé nantais et au lard nantais accompagné d'un pesto de mâche ; puis une seconde séquence autour des poissons d'eau douce avec une goujonnette de brème, une galette saucisse de silure et enfin une tuile de nénuphar avec un jambon de tanche. Notre pain d'accueil est une référence à celui aux cerneaux de noix et à la coriandre d'Édouard Nignon, le grand chef nantais du début du XX^{e} siècle. Viennent ensuite le traditionnel amuse-bouche, deux entrées végétales, le travail d'un poisson d'eau douce et d'une viande ou d'une volaille locale. Pour le fromage, nous nous inspirons des bottereaux, ces beignets typiques de la région que nous proposons avec de la tomme chapelaine retravaillée, accompagnée d'une confiture de pissenlit. Enfin, notre premier dessert est une relecture de la Rigolette, une confiserie régionale dernièrement proposée avec des nèfles du potager et des noisettes de Saint-Julien-de-Concelles.

SON ÉQUIPE

Directrice du restaurant et copropriétaire : Anne-Charlotte Pérou
Cheffe sommelière : Marie-Cécile Frampier
Responsable de salle : Stanislas Michaud

Et votre cuisine se découvre également hors les murs !
En effet, avec Anne-Charlotte et son mari Pierre Lochu, nous avons ouvert *Le Café des Expos* en mai 2022. Un bistro, dans le centre-ville de Nantes, dont je signe la carte. Et récemment j'ai été sollicité pour superviser la restauration du *Bateau-Lavoir*, véritable institution nantaise, également sur les bords de l'Erdre. C'est à chaque fois une belle opportunité de partager à un plus grand nombre ma sensibilité et les produits que j'aime travailler.

À l'orée de fêter vos 7 années au *Manoir de la Régate*, quels souvenirs particuliers gardez-vous en tête ?
Évidemment, l'année 2021 fut particulière, avec l'obtention de notre première étoile au guide Michelin, ainsi que d'une Étoile verte de la gastronomie durable. Toutefois, je conserve un souvenir ému de la cérémonie suivante, quand Anne-Charlotte a remporté le Prix spécial du service. Cette même année, les équipes du Manoir se sont chargées de la partie traiteur de mon mariage. Ce fut l'occasion de célébrer tous ensemble ce moment unique et ainsi de sceller de belles amitiés !

Propos recueillis par Alexianne Miliani.
Photos : Pascal Lattes.

« C'EST À CHAQUE FOIS UNE BELLE OPPORTUNITÉ DE PARTAGER
À UN PLUS GRAND NOMBRE MA SENSIBILITÉ ET LES PRODUITS QUE J'AIME TRAVAILLER. »

© Assiette : Ambre Céramique

TATIN DE CAROTTES NANTAISES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE SABLÉ
- 350 g de farine
- 30 g de sucre
- 100 g de beurre doux
- 2 g de sel
- 1 œuf

Sabler la farine, le sucre, le beurre et le sel. Incorporer le beurre et laisser reposer 1 heure au frais.
Abaisser pas trop épais, piquer la pâte puis foncer un cercle à tarte de 18 cm et cuire 25 minutes à blanc dans un four préchauffé à 160°C.
Sortir du four et laisser refroidir.

POUR LE MONTAGE CAROTTES
- 1 kg de carottes
- 200 g de beurre

Tailler les carottes en tronçons de 1,5 cm de hauteur (parer les extrémités pour faire un carré régulier) puis tailler en lamelles de 2 mm d'épaisseur.
Faire relâcher les lamelles de carottes dans le beurre puis monter en forme de spirales dans un cercle à tarte de 16 cm. Attention à bien serrer les lamelles.
Cuire durant 1h15 au four sec à 180°C en arrosant de temps en temps.
Démouler et laisser refroidir.
Détailler très délicatement une fois froid. La part doit être fine et longue.

POUR LA MOUSSELINE DE CAROTTES
- 2 kg de carottes
- 2 échalotes
- 200 g de beurre demi-sel
- Fond blanc à hauteur
- 1 branche de thym
- PM sel

Faire suer les échalotes sans coloration.
Ajouter les carottes taillées en macédoine puis bien nacrer.
Mouiller à hauteur avec le fond blanc et cuire à quasi-évaporation du liquide de cuisson. Assaisonner, mixer puis passer au tamis.

POUR LA VINAIGRETTE
- 200 g de vinaigre de xérès
- 400 g d'huile olive
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte de fanes
- PM sel et poivre

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis mixer. Rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE
Garnir le fond de pâte avec la compotée d'oignons puis déposer le disque de carottes confites.
Tailler la tarte de carottes en huit, verser un peu de vinaigrette dans le fond de l'assiette puis déposer une part de tarte dessus. À côté, une quenelle de mousseline et quelques fleurs sur la tarte.

ACCORD
VDF « Mille Lieux Sur Peau »,
Grange de l'oncle Charles, 2021
Petit domaine en biodynamie situé à Ostheim.
Cette cuvée réunit l'ensemble des cépages alsaciens en macération. La sucrosité naturelle de la carotte vient adoucir les amers intenses de ce vin.
L'aromatique très florale issue du gewurztraminer et du muscat met en valeur les notes acidulées de la vinaigrette de fane de carottes.

MULET DE LOIRE,
CÉLERI BRANCHE, LIVÈCHE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA MOUSSELINE DE LIVÈCHE
- 500 g de livèche
- 250 g d'oignons blancs
- 40 g de gingembre
- 50 g de beurre demi-sel
- PM sel

Cuire la livèche environ 5 minutes à l'eau bouillante préalablement salée puis refroidir dans de l'eau glacée.
Émincer les oignons finement et faire compoter avec le gingembre râpé.
Une fois les oignons bien compotés, mixer avec la livèche et réserver.

POUR LA FARCE DE MULET
- 120 g de filet de mulet
- 4 g de sel
- 50 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf
- 100 g de crème liquide
- 50 g de livèche émincée

Tailler le filet en dés puis mixer la chair avec le sel. Une fois la chair homogène, ajouter le jaune d'œuf ainsi que l'œuf entier.
Incorporer doucement le beurre pommade puis ajouter la crème bien froide.
Passer au tamis, rectifier l'assaisonnement puis ajouter la livèche émincée et débarrasser en poche.

POUR LE CÉLERI BRANCHE FARCI
- 1 l de jus de céleri centrifugé
- 20 g de jus de citron
- PM sel
- 5 branches de céleri
- PM farce de mulet

Calibrer puis éplucher les branches de céleri. Cuire à l'anglaise dans le jus de céleri centrifugé. Refroidir puis farcir avec la farce. Filmer pour réaliser un boudin et cuire 5 minutes au four vapeur à 85°C.
Refroidir de nouveau puis tailler en losanges.

POUR LE MULET DE LOIRE
- 1 l d'huile de pépins de raisin
- 1 botte de livèche
- 1 kg de filets de mulet
- PM sel

Mixer l'huile de pépins de raisin avec la botte de livèche puis filtrer.
Tailler de jolis pavés de mulet au niveau du dos, dans le sens de la longueur. Badigeonner d'huile de livèche et cuire sur le côté de la salamandre. Stopper la cuisson à 41°C à cœur.
Parer le pavé pour avoir un pavé bien net et rectifier l'assaisonnement.

POUR LA SAUCE MUSCADET LIVÈCHE
- 400 g de beurre fondu
- 70 g de chlorophylle de livèche
- 150 g de fumet de mulet
- 100 g de muscadet
- 400 g de crème

Porter le fumet à ébullition. Ajouter la crème et le muscadet, redonner une ébullition puis incorporer le beurre fondu en émulsionnant bien. Terminer avec la chlorophylle de livèche. Rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE
Disposer le pavé de mulet légèrement sur la gauche de l'assiette, parallèle au poisson.
Déposer une quenelle de mousseline de livèche, en dessous le céleri farci, disposer quelques herbes et servir la sauce à l'anglaise.

ACCORD
VDF « L'Éffrontée », Simon Gastrein, 2022
Assemblage viognier, roussanne, marsanne et cugnette, ce vin de la vallée du Rhône Nord est frais et digeste avec un nez de fruits mûrs et un côté presque un peu fumé qu'on souhaite associer au mulet. La bouche est ronde, nappante et permet une harmonie de textures avec la sauce au muscadet. Assiette aux notes végétales et acidulées qu'on souhaite équilibrer avec un vin un peu plus solaire et aromatique.

© Assiette : Ambre Céramique

© Assiette : Ateliers Gouj

SILURE DE LOIRE CONFIT, FONDUE DE POIREAUX NANTAIS, BEURRE BLANC

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE SILURE
- 1 l d'eau
- 150 g de sel
- 1 kg de filets de silure

Porter l'ensemble à ébullition et refroidir.
Laisser les filets de silure saumurer environ 1 heure.
Réaliser des ballottines avec le silure et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.
Tailler des pavés de 1 cm d'épaisseur puis les pocher dans un beurre demi-sel à 40°C durant 1 heure.

POUR LA FONDUE DE POIREAUX
- 2 poireaux émincés
- 1 échalote ciselée
- 100 g d'épinards
- 1 botte d'aneth

Faire suer les poireaux émincés avec l'échalote et laisser cuire doucement sans coloration.
Ajouter les épinards finement émincés et cuire à peine.
Hors du feu, ajouter les herbes émincées. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

POUR LE BEURRE BLANC
- 5 grosses échalotes ciselées
- 300 g de muscadet
- 100 g de vinaigre d'alcool

Faire réduire de ¾ et réserver les échalotes.

- 170 g de réduction
- 200 g de fumet de sandre
- 200 g de beurre

Monter le beurre blanc puis rectifier l'assaisonnement.

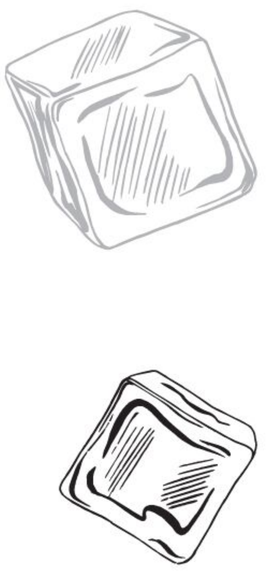
POUR LA GELÉE BEURRE BLANC
- 100 g de réduction d'échalotes
- 200 g de beurre
- 100 g de crème
- 3 feuilles de gélatine

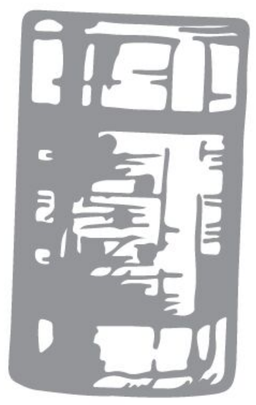
Mixer la réduction chaude avec le beurre, la crème et y incorporer les feuilles de gélatine. Couler sur un tapis puis utiliser un emporte-pièce de la taille du pavé de silure.

DRESSAGE
Disposer une cuillère de fondue de poireaux dans le fond de l'assiette. Tasser dans un petit emporte-pièce. Poser les échalotes de la réduction par-dessus. Disposer le pavé de silure et recouvrir avec le voile de gelée.
Émulsionner le beurre blanc et le disposer autour du silure.

ACCORD
Muscadet « Pueri Solis », Luneau-Papin, 2016
Grand accord de terroir avec ce muscadet.
Le millésime évolue sur des notes épicées.
Avec ce plat, on veut un vin avec un peu de vivacité mais surtout une belle ampleur pour soutenir toute la rondeur de cette sauce typiquement nantaise.

La vodka MADE IN FRANCE





PAR LOUISE DELAMARRE

Née dans les pays de l'Est, la vodka est aujourd'hui un spiritueux préféré des français, devenue en quelques décennies l'un des principaux producteurs de marques phares dans le monde.

Si la vodka est née entre la Pologne et la Russie au VIII[e] siècle, chaque pays revendiquant la paternité de ce spiritueux, son histoire en France est relativement récente, et témoigne du désir de diversification du monde des spiritueux. Les prémices remontent cependant au début du XIX[e] siècle.
De nombreux Russes fuient alors la révolution bolchévique et s'installent en France. L'un deux, Vladimir Smirnov, sera le premier à créer une petite distillerie à Paris en 1925, rebaptisée sous le nom français de Smirnoff avec le succès que l'on connaît, même si elle est aujourd'hui produite aux États-Unis. Mais il faudra attendre la fin des années 1990 pour que la France devienne vraiment une terre reconnue pour la qualité de sa vodka avec la saga de Grey Goose, lancée par un milliardaire américain et un maître de chai charentais réputé. La suite témoigne que l'homme d'affaires a su faire de son spiritueux un des best-sellers dans le monde car la marque, depuis revendue plus de 2 milliards de dollars, figure parmi les meilleures ventes en Europe et aux États-Unis.
Les marques se sont désormais multipliées et l'Hexagone est devenu un acteur majeur sur le marché mondial de la vodka, notamment avec des produits haut de gamme ou super premium (vendus à plus de 30 euros) car, même là, le luxe fait vendre à l'international alors que, *french paradoxe* supplémentaire, les consommateurs français achètent principalement des vodkas importées à bas prix. Produit festif par excellence, la vodka française se montre volontiers originale avec des créations à base de raisin, de quinoa, de lait de vache… Quant aux vodkas aromatisées, si les agrumes restent un grand classique, les distillateurs n'hésitent pas à innover avec des produits au safran, aux fleurs des montagnes, à la noix de coco ou au fruit de la passion, voire au chanvre.

MADAME VODKA

Bio et sans gluten, cette vodka est produite en Charente à partir de quinoa cultivé dans la vallée de la Loire. Distillée en alambic traditionnel et réduite avec l'eau de la source de Gensac-la-Pallue, elle ne comporte aucun additif (arôme, sucre, glycérol…). Un travail original pour un spiritueux qui l'est tout autant avec ses arômes de noix de pécan et de toast. La bouche se montre harmonieuse avec des notes de fruits à coque et de fleurs de châtaigner, avant une finale particulièrement onctueuse et céréalière.
PRIX : 38 € (CAVISTES)

PYLA ORIGINE

Cap sur le bassin d'Arcachon avec cette vodka qui revendique ses racines aquitaines ! Filtration sur du sable océanique prélevé au pied de la dune du Pilat après une quintuple distillation de blé français dans un alambic à colonne, cette vodka distille en bouche le côté sylvestre avec des notes boisées, de pomme de pin, de plantes aromatiques et d'épices (poivre, réglisse).
PRIX : 37 € (CAVISTES)

DES VODKAS MADE IN FRANCE

TIGRE BLANC ALAMBIC ÉDITION

Issue de blé de Champagne-Ardenne et d'eau de source de Charente-Maritime, cette édition bénéficie d'une quintuple distillation en colonne pour plus de pureté. Élaborée en association avec le pâtissier Philippe Conticini, elle bénéfice d'une double distillation supplémentaire en alambic charentais « à repasse ». Le résultat est une vodka de gastronomie qui évoque aussi bien le pralin que le cacao, la vanille, le miel et les épices. À associer avec un dessert chocolaté.
PRIX : 60 € (CAVISTES)

GREY GOOSE ORIGINAL

Pionnière des vodkas haut de gamme, Grey Goose est née grâce à la volonté de l'homme d'affaires américain Sidney Franck qui a sélectionné, avec le maître de chai François Thibault, un blé tendre d'hiver de Picardie, l'eau de source de Gensac-la-Pallue et le savoir-faire des distillateurs cognaçais. Vingt-cinq ans après, c'est la vodka premium n°1 aux États-Unis grâce à son nez délicat et floral, sa bouche douce et ronde avant une finale doucement caramélisée.
PRIX : 36,90 € (CAVISTES ET GMS)

L'ENTROPIE VODKA DE FLEURS

Capturer la pureté des montagnes du Vercors : tel est le petit miracle réussi par la jeune distillerie située à Autrans. Naturellement aromatisée avec six fleurs des prairies locales (mauve, reine des prés, sureau, achillée millefeuille, thym citron et lavandin), cette vodka est fraîche et délicate comme une bouffée de printemps et sait faire oublier ses 44° d'alcool.
PRIX : 42 € (CAVISTES)

COBALTE

On ne produit pas que le vin des rois en Champagne, mais aussi de la vodka. Mais les trois cépages (chardonnay, pinot noir et meunier) de la Montagne de Reims et du terroir d'Aÿ sont présents. L'honneur est sauf ! Et le résultat est d'une grande douceur. Les agrumes bien mûrs (kumquat), l'écorce d'orange, la menthe fraîche et le chèvrefeuille composent un bouquet soyeux et complexe. La bouche reprend cette aromatique, complétée par des notes épicées de bâton de réglisse avant une finale sur des notes de boîte à cigare, voire de rancio. Une vodka d'amateurs de complexité et de richesse.
PRIX : 43 € (CAVISTES)

SOLIGNAC CITRON & LAIT

C'est en s'inspirant de recettes russes du XVIII[e] siècle que Pierre Solignac a créé cette vodka élaborée près de Cognac à partir de seigle distillé dans un alambic charentais. Quant au lait utilisé pour cette version, il provient de la coopérative laitière de Surgères, en Charente-Maritime, et les citrons bio Verna d'Espagne. À l'arrivée, on découvre un bouquet marqué par la pulpe des agrumes. En bouche, l'attaque est enveloppante, avant de se déployer tout en rondeur et en douceur. Les notes de citron apportent de la fraîcheur et une dynamique qui tire jusqu'à une finale savoureuse.
PRIX : 55 € (CAVES LEGRAND)

BISTRO VODKA

Emblème parisien, le bistro se réincarne ici dans cette bouteille qui reprend les codes des bouteilles de fine que l'on servait à Montmartre du temps de Toulouse-Lautrec. Un côté élégant revendiqué pour cette vodka issue de grains français. Particulièrement florale au nez, elle se montre délicate en bouche, sans aucune brûlure d'alcool. On retrouve des arômes de fleurs blanches qui s'équilibrent avec la fraîcheur des agrumes avant une finale tout en finesse. Elle sera parfaite en cocktails.
PRIX : 36 € (CAVISTES)

© ALINE GERARD

LE COCKTAIL DE **VICTOR DELPIERRE**

BARISTA & MIXOLOGUE
CHAMPION DU MONDE COFFEE IN GOOD SPIRIT

Il existe de nombreuses références de vodkas artisanales, à base de pommes de terre, de céréales ou de raisin. Aussi connue sous le nom de « petite eau », la vodka est un support à « La Cuisine des Boissons® » car elle permet de fixer les goûts des matières premières brutes. Je vous invite à expérimenter tous types de macérations (sans sucre) de légumes, d'herbes aromatiques, d'épices, de fruits dans une excellente vodka artisanale. Vous obtiendrez vos propres spiritueux, naturellement aromatisés, que vous pourrez utiliser facilement pour imaginer de nouveaux cocktails gastronomiques.
Engagée en faveur d'un écosystème durable, cette « vodka tonic petits pois carottes » est une inspiration dédiée à valoriser ceux qui s'efforcent de nous offrir les meilleurs produits, et respectant à la fois la terre et ceux qui en prennent soin. J'ai donc utilisé les cosses des petits pois et les fanes de carottes, trop souvent gaspillées, pour en faire un tonic maison, amer et végétal.

© GAËL VIBET

Première étape
L'infusion de gentiane jaune
Chauffer 1 litre d'eau filtrée à 90°C. Y faire macérer 5 g de gentiane jaune séchée jusqu'à refroidissement à température ambiante. Filtrer et réserver au frais.

Deuxième étape
Le tonic de cosses de petits pois
Récupérer 200 g de cosses de petits pois et les mixer au blender avec 600 g d'infusion de gentiane jaune, 200 g de verjus et 200 g d'eau filtrée. Lorsque le mélange est bien homogène, passer au chinois puis au papier absorbant. Verser dans un siphon à eau de Seltz, percer deux cartouches – en prenant bien soin de secouer le siphon entre chacune – et réserver au réfrigérateur.

Troisième étape
L'émulsion de carottes
À l'aide de l'extracteur de jus, récupérer 500 g de jus de différentes variétés de carottes (jaunes, oranges et blanches). Verser dans un siphon à chantilly, ajouter 15 g de Pro Espuma Sosa, fermer, secouer énergiquement pour bien diluer la poudre puis percer 1 à 2 cartouches et réserver au réfrigérateur.

Quatrième étape
La garnish tourbillon de vodka-carotte
À l'aide de l'extracteur de jus, récupérer du jus de carottes. Rectifier le goût si besoin avec du jus de clémentines pressées. Ajouter de la vodka et du poivre du moulin. Coller très légèrement avec de la gélatine végétale en poudre de chez Sosa et couler le mélange dans un moule tourbillon.
Au moment du service, démouler un tourbillon sur un mini-blinis et décorer avec une pluche de fane de carotte, un chips de carotte et un petit pois frais.

Cinquième étape
Le cocktail
Dans un verre élégant, ajouter de la clear-ice pour maintenir la température de service tout en limitant la dilution. Poser le verre sur une balance, puis verser 140 g de votre tonic de cosses de petits pois. Compléter avec 70 g de vodka. Mélanger délicatement pour harmoniser l'ensemble puis compléter avec une noisette d'émulsion de carottes et décorer avec une pousse de petit pois.

2024
4ème édition

IRON Cook
By CIF

Prêt à relever LE DÉFI ?

Le grand défi *culinaire de France*

Date du concours : **28 novembre 2024**

RÉCOMPENSES
POUR LES PREMIERS PRIX

1er : 5 000 €
2nd : 3 000 €
3ème : 1 500 €
4ème : 1 000 €

Le grand défi culinaire de France organisé par le CIFA de l'Yonne est de retour pour sa 4ème édition. Le concours est ouvert à tous les talents professionnels cuisiniers*. Le candidat doit proposer 3 recettes originales et créatives avec certaines matières d'œuvres imposées pour un jury de 36 personnes.

**Exerçant le métier de cuisinier en activité ou non, âgés de 23 ans minimum (à la date d'anniversaire) le jour du défi le 28 novembre 2024.*

Entrée chaude ou froide avec une garniture

Truites Bio calibre libre et Supions.
Sauce émulsionnée chaude ou froide.
Réalisation d'une farce mousseline de poisson.
Garniture libre.

Plat chaud avec deux garnitures imposées

Caille royale, mode de cuisson libre. Réalisation de jus ou de sauces.
1ère garniture à base de pomme de terre,
2ème garniture végétale dont la figue fraiche.

Dessert froid ou chaud

Thème : la courge, la mandarine et les noix.

Technique imposée : fonçage individuel de 18 pièces.

Christophe RAOUX > PARRAIN DE L'ÉDITION 2024
> MOF Cuisine > Chef étoilé > Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France

Fabrice PROCHASSON > PRÉSIDENT D'HONNEUR
> MOF Cuisine > Président de l'Académie Culinaire de France

Guy JASNOT > COMMISSAIRE DU CONCOURS
> Commissaire > Membre émérite de l'Académie Culinaire de France

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

03 86 42 04 57 maxime.lauzet@cifayonne.com

Date limite d'inscription : **11 juin 2024**

Date du concours : **28 novembre 2024**

CIFA de l'Yonne : 3, rue Jean Bertin CS 20189 89003, Auxerre cedex

CIFA
L'EXCELLENCE AU CENTRE DE TOUT

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

UMIH 89
UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424.

OUVERTURE
AVEC
RAPHAEL REGO

RESTAURANT OKA À PARIS

Tout au long de son parcours, Raphael Rego s'est efforcé de croire en sa vision. Devant embrasser une carrière dans le marketing, il se dirige finalement vers la cuisine et choisit la France pour s'établir et révéler l'étendue de son talent. À l'aube de son 40e anniversaire, l'homme se dévoile encore un peu plus avec l'ouverture d'*OKA-FOGO*, concept novateur réunissant deux tables en un seul et même lieu.

OUVERTURE AVEC **RAPHAEL REGO**

Vous êtes parmi les premiers chefs originaires d'Amérique latine à vous être installé en France. Qu'est-ce qui vous a attiré à Paris ?
J'ai d'abord quitté le Brésil pour l'Australie en 2000. Je suis arrivé à Sidney pour travailler dans le marketing et suis tombé amoureux de la cuisine grâce à un job étudiant. J'ai fini par intégrer le restaurant où je suis resté cinq ans. Mes chefs me répétaient constamment que pour devenir cuisinier, il fallait passer par la France. À l'époque, je ne saisissais pas la portée de leurs propos. Ce n'est qu'en arrivant à Paris que j'ai compris pourquoi tous les plus grands chefs se formaient ici. Je me suis inscrit à l'école Ferrandi avant de goûter aux belles tables parisiennes, à l'image du *Taillevent*.

Vous vous êtes d'abord installé dans le 9e arrondissement, racontez-nous vos débuts.
J'ai ouvert la première version d'*OKA* en 2013. L'arrivée de mon premier enfant a fait ressortir mon côté brésilien. Je proposais régulièrement des idées et des créations inspirées de mes origines, souvent rejetées car compliquées à servir dans certains restaurants. Cela a créé en moi une sorte de frustration et je me suis rendu compte que le moment était venu de me lancer. *OKA* a vu le jour pour la première fois au 28 rue de La Tour d'Auvergne, dans un local de 35 m² et 14 couverts ! Je faisais la cuisine et le service avec mon plongeur, qui est aujourd'hui mon chef exécutif. Ma vision initiale était de proposer une cuisine brésilienne originale. Les gens sont aujourd'hui habitués aux cuisines étrangères, mais les choses étaient nettement plus compliquées il y a 10 ans. Les trois premiers mois, le restaurant était vide car les gens ne comprenaient pas mon concept.

Vous déménagez ensuite dans le 5e arrondissement, où les choses n'ont pas été faciles…
Je suis parti plusieurs mois au Brésil en 2017 pour me ressourcer et m'imprégner de la culture. À mon retour, je n'ai pas pu ouvrir comme prévu, car les travaux avaient du retard. J'avais acheté en 2016 mais je n'ai pu commencer qu'en juin 2018. J'ai bien failli mettre la clé sous la porte. Avec ce nouveau lieu, je voulais passer à l'étape supérieure, voir s'il était possible d'amener cette cuisine franco-brésilienne à un niveau gastronomique. Nous avons reçu l'étoile Michelin six mois après l'ouverture, comme une sorte de récompense après un chemin semé d'embûches.

Aviez-vous envisagé de devenir un chef étoilé à vos débuts en France ?
J'en rêvais évidemment, mais ce n'était qu'un objectif qui semblait plus que lointain. Pour être honnête, je ne pensais pas décrocher un macaron Michelin aussi rapidement. Je suis fils et petit-fils d'ouvrier, mes grands-parents ont émigré du Portugal au Brésil sans même savoir lire ni écrire. Mon grand-père est une personne extrêmement importante pour moi, il me répétait sans cesse que le travail paye. Lorsque la récompense est arrivée en 2019, c'était un accomplissement, et une fierté, car en tant que chef étranger, je me suis toujours mis une pression supplémentaire afin d'être reconnu et accepté.

Vous voici dans le 17e arrondissement, en lieu et place du restaurant *Papillon* de Christophe Saintagne. Qu'est-ce qui a motivé votre déménagement ?
L'envie d'avoir un lieu à mon image, mêlant à la fois le Raphael jeune et insouciant d'il y a 10 ans et l'homme assagi que je suis devenu. Je souhaite en quelque sorte faire collaborer ces deux personnes. Je ne voulais pas d'une table de chef ou d'un bistrot, l'idée est plutôt de réunir deux univers différents mais interconnectés, fonctionnant ensemble au quotidien dans un seul et même lieu.

Pourquoi *OKA* d'un côté et *FOGO* de l'autre ?
Fogo signifie « feu » en langue tupi-guarani *(groupe de langues amérindiennes, NDLR)*. Depuis longtemps, je voulais proposer une cuisine à la braise rappelant mes voyages au Brésil. Ce nouvel endroit est avant tout pensé comme une « table de copains », avec toutefois le respect d'un certain standing : de bons produits, de beaux verres à vin et une précision irréprochable. Les desserts sont, par exemple, tous inspirés des classiques de la pâtisserie française et revisités en version brésilienne. En parallèle, il n'était pas question d'arrêter *OKA* – qui se traduit par « maison » – mais de le faire évoluer.

Qu'entendez-vous par « faire évoluer OKA » ?
Je ne veux plus que les gens viennent tester un restaurant franco-brésilien mais se déplacent avec l'envie de découvrir ma personnalité et mon histoire à travers ma cuisine. La table gastronomique ne compte que 12 couverts, elle représente l'aspect plus calme de ma personnalité mais aussi la démarche mise en place au fil du temps. Lorsque j'étais dans le 5e arrondissement, j'ai eu la chance de rencontrer trois producteurs passionnés de produits exotiques. Ils sont aujourd'hui des amis et notre idée a été d'utiliser les sols français pour cultiver des aliments brésiliens, et ainsi éviter les importations. Outre le manioc et les épices, tout est désormais cultivé en France. C'est la démarche dans laquelle je suis actuellement. Nous fabriquons également notre propre pain à base de farines anciennes, que nous utilisons également dans les pâtisseries.

***FOGO* et sa cuisine à la braise, est-ce un concept voué à se développer à Paris et en province ?**
Je ne suis plus le jeune homme pressé que j'étais avant. J'ai d'autres projets que j'aimerais mener avant de penser à cela. Ce dont je suis persuadé, c'est qu'il s'agit de la forme finale d'*OKA*, dans le sens où j'ai réussi à amener cette table là où je le souhaitais depuis mes débuts.

Que peut-on vous souhaiter ?
Mon projet ultime est de lier le Brésil et la France par la terre et l'agriculture. Je voudrais par exemple emmener des producteurs français au Brésil et vice-versa afin d'étudier leurs différentes techniques et échanger sur leurs savoir-faire. Nous ne pouvons plus nous permettre d'importer et d'exporter comme nous le faisons depuis des années. Nous devons par conséquent trouver des méthodes alternatives.

SON ÉQUIPE

Directeur de salle : Yoann Gregory
Boulanger : François Massonet
Pâtissier : Alexandre Lauret
Sommelier : Albert Malongo Ngimbi
Les bras droits de Raphael : Lana Solé, Alexandre Dugacek, Alexandre Langlois et Carlos de Araujo

Propos recueillis par Titouan Thonier.
Photos : Pascal Lattes.

« MON PROJET ULTIME EST DE LIER LE BRÉSIL ET LA FRANCE PAR LA TERRE ET L'AGRICULTURE.»

© Assiette : STUDIO NEVES

ASSIETTE VÉGÉTALE
DE NOTRE POTAGER

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE FENOUIL
• 3 fenouils (1/2 par personne)

Passer la partie haute et les tiges des fenouils à l'extracteur pour en récupérer le jus.
Dans une casserole, cuire le fenouil à l'étuvée dans un jus de fenouil jusqu'à obtenir une texture ferme et fondante.

POUR LES CAROTTES
• 4 carottes fanes (1 carotte par personne)

Faire suer délicatement les fanes dans un peu de beurre, rajouter de l'eau et cuire doucement.
Filtrer puis utiliser le jus pour cuire les carottes dans une casserole à l'étuvée.

POUR LES POIREAUX
• 2 poireaux

Couper le vert des poireaux, émincer puis faire suer dans une casserole. Déglacer avec un vinaigre au choix, mouiller à l'eau et laisser réduire.
Confire les poireaux dans le jus corsé obtenu.

POUR LE CÉLERI
• 1 céleri boule bio
• Charbon de céleri

Bien brosser la boule de céleri pour retirer toute la terre. Éplucher puis faire torréfier la peau dans un four. La placer ensuite au déshydrateur puis la mixer en poudre une fois qu'elle est bien sèche.
Au restaurant, à la fin du service, la braise s'éteint, le chef en profite pour mettre le céleri toute la nuit pour bien le sécher et avoir ce goût de fumé.

Rôtir la chair du céleri dans un sautoir, avec un filet d'huile d'olive. Ajouter du puxuri (se râpe comme la noix de muscade mais avec des notes plus mentholées).
Ajouter également un peu de poudre de peau pour torréfier en même temps qu'on le rôtit.

POUR LE CARAMEL DE BLETTES
• 4 feuilles de blettes
• 4 betteraves

Passer le talon des tiges de blettes et les betteraves à l'extracteur, puis laisser réduire le jus obtenu à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

POUR LE BEURRE VÉGÉTAL
• 100 g de noix du Brésil

Laisser les noix du Brésil toute une nuit dans un pot avec un bouillon de légumes.
Le lendemain, mixer jusqu'à obtenir la consistance de beurre puis incorporer des agrumes confits et un peu de piments de Cheiro.

POUR LA PURÉE DE CAROTTES
• 3 carottes
• QS beurre végétal d'agrumes (beurre de noix du Brésil, agrumes confits et piments de cheiro)

Cuire les carottes dans un bouillon de tous les légumes, mixer dans la cuve d'un Thermomix® puis terminer en montant au beurre d'agrumes.

FINITION
Remettre tous les légumes à chauffer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.

DRESSAGE
Dans chaque assiette, disposer des petits traits de carotte et caramel, huile et points de beurre d'agrumes.
Disposer chaque légume dans l'assiette et lustrer avec l'assaisonnement de cuisson à l'aide d'un pinceau.

Terminer par les tiges et fleurs de roquette.

ACCORD
Alsace - Riesling 2019Clos Saint Landelin René Muré
Ces 12 hectares cultivés en agriculture biodynamique par la famille Muré offrent une sublime expression de la minéralité apportée par le terroir. Ce vin à la juste amertume, et au grand équilibre porte l'élégance de cette assiette végétale.

HOMARD, MARACUJA,
JAMBU ET ÉPEAUTRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE HOMARD
• 4 homards

Décortiquer les homards, séparer la tête, le corail et les carapaces et réserver pour le bouillon de homard.

POUR LE BOUILLON DE HOMARD
• Les carapaces et têtes de homard
• 30 g de gingembre frais
• 40 g de citronnelle fraîche
• 1 échalote
• PM cachaça
• PM beurre

Dans une casserole, faire suer les carapaces et têtes concassées.
Ajouter le gingembre, la citronnelle, l'échalote et faire suer au beurre.
Déglacer à la cachaça, mouiller à l'eau et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.
Passer au chinois, conserver la moitié du bouillon pour cuisiner l'épeautre, et réduire l'autre moitié jusqu'à avoir un jus de homard bien concentré.

POUR LE RISOTTO D'ÉPEAUTRE
• 400 g d'épeautre
• La moitié du bouillon de homard
• 100 g de beurre noisette (assaisonné de l'amburana d'Amazonie ou de fève tonka)

Cuire l'épeautre comme un risotto en mouillant avec le bouillon pendant 25 minutes.

POUR LE CONDIMENT JAMBU, CRESSON DO PARA
• 400 g de jambu (brèdes mafanes)
• PM cresson do Para

Blanchir le jambu. Égoutter puis rajouter 200 g d'eau au poids total et mettre dans un bol à Pacojet® puis congeler.
Le lendemain, pacoser puis laisser toute une nuit à l'extérieur afin de séparer la pâte (chlorophylle de jambu) et le liquide.
Mélanger la chlorophylle de jambu au beurre noisette.

POUR LE BEURRE BLANC
• 400 g de jus de maracuja (fruits de la passion)
• 125 g de beurre

Mixer dans la cuvée d'un Thermomix® à vitesse 2 ou à l'aide d'un mixeur plongeant.

Concentrer le jus de fruits de la passion à la moitié puis monter au beurre petit à petit à l'aide d'un mixeur plongeant.

FINITION
• 250 g d'eau de coco

Plonger les corps de homard dans un beurre de homard préalablement effectué, et le confire doucement jusqu'à ce que la chair soit presque ferme à l'intérieur.
Terminer la cuisson au four Josper® (four à bois).
Cuire la pince à l'anglaise, la refroidir, la décortiquer et la terminer au four Josper®.

Lier l'épeautre avec de l'eau de coco, le jus de homard réduit et un peu de beurre afin d'avoir une texture crémeuse.

DRESSAGE
Déposer un peu de condiment et de beurre blanc au fond d'une assiette et déposer le corps.
Dans une seconde assiette, déposer la pince et un peu de cresson.

ACCORD
Portugal / Vinho Verde 2019
Phaunus ' Loureiro ' Aphros Wine
Ce vin issu d'une macération lente de Loureiro élevé en jarre laisse place à l'expression d'un microclimat marqué par la richesse et la pureté. Autant de complexité aromatique et de finesse de texture à l'image de ce Homard aux parfums de Maracuja, jambu et épeautre.

© Assiette sur mesure Jacques PERGAY

POIRE, BERGAMOTE ET SAUGE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

© Assiette : Jacques Pergay

POUR LE SORBET POIRE
- 275 g de purée de poires
- 69 g d'eau
- 80 g de sucre
- 29 g de glucose atomisé
- 3,12 g de stabilisateur 2000
- 4 g de sauge verte

Réaliser un sirop à 85°C avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur.
Verser sur la purée puis mixer, ajouter la sauge verte, mixer à nouveau puis débarrasser en bol Pacojet® et réserver au congélateur.

POUR LE CRÉMEUX BERGAMOTE
- 31 g de jus de bergamote
- 31 g de sucre
- 26 g d'œuf
- 1 g d'amidon
- 31 g de beurre
- 95 g de crème montée

Chauffer le jus de bergamote à 45°C.
Mélanger le sucre, l'œuf et l'amidon puis incorporer au jus et cuire jusqu'à épaississement.
Mixer avec le beurre puis terminer en incorporant la crème préalablement montée lorsque l'appareil a refroidi.
Réserver au réfrigérateur.

POUR LE CARAMEL BERGAMOTE
- 47 g de sucre
- 52 g de glucose (1)
- 100 g de crème
- 25 g de glucose (2)
- 25 g de jus de bergamote
- 1 g de fleur de sel
- 35 g de beurre

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose puis décuire avec la crème préalablement chauffée avec le glucose et la fleur de sel.
Ajouter le jus de bergamote puis cuire à 114°C.
Refroidir à 85°C puis incorporer le beurre.
Réserver au réfrigérateur.

POUR LA PÂTE À CHOUX
- 62 g d'eau
- 27 g de beurre
- 1,25 de sel
- 45 g de farine
- 75 g d'œufs

Porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Ajouter la farine puis mélanger vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
Ajouter les œufs battus petit à petit.

POUR LES POIRES POCHÉES
- 952 g d'eau
- 166 g de sucre
- 10 g de sauge
- 20 g de jus de bergamote
- 5 poires Comice

Chauffer l'eau, le sucre, la sauge, le jus de bergamote à frémissement.
Tailler les poires en forme de calisson à l'aide d'un emporte-pièce puis les pocher dans le sirop pendant environ 8 minutes.
Refroidir le tout et réserver au réfrigérateur.

POUR LE GEL BERGAMOTE
- 120 g de purée de bergamote
- 15 g d'eau
- 1,5 g d'agar-agar
- 15 g de sucre

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition.
Débarrasser en plaque et laisser figer. Mixer afin d'obtenir un gel lisse.

POUR LA BRUNOISE DE POIRES
- 100 g de poires Williams
- 120 g de gel bergamote

Mélanger la brunoise de poires avec le gel et réserver au réfrigérateur.

POUR LA PÂTE À CIGARETTES
- 60 g de beurre pommade
- 60 g de sucre glace
- 60 g de blancs d'œufs
- 60 g de farine
- 1,5 g de poudre de sauge

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace. Incorporer les blancs d'œufs, la farine et terminer avec la poudre de sauge.
Réserver au réfrigérateur.

POUR LA SAUGE CRISTAL
- QS sauge
- 5 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre

Passer la sauge au blanc d'œuf, saupoudrer de sucre puis déposer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et passer 2 minutes dans un four préchauffé à 150°C.
Réserver.

POUR LE CROMESQUIS DE POIRES
- 100 g de poires Comice
- 120 g de gel bergamote

Réaliser le mélange et mouler dans les moules sphères blancs.
Réserver en cellule de refroidissement puis paner avec du blanc et de la panure 3 fois.
Repasser en cellule puis frire dans l'huile.

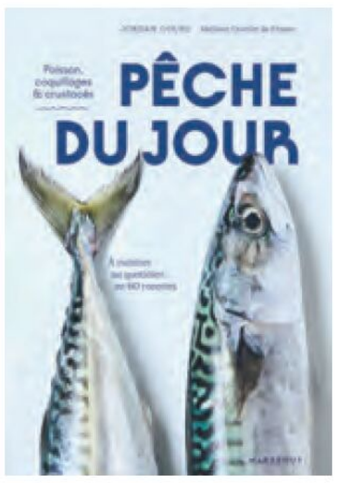
POUR LA POUDRE DE SAUGE
- QS sauge

Poser les feuilles sur une assiette. Filmer au film étirable, sécher au micro-ondes puis mixer.
Réserver.

POUR LE DRESSAGE
Étaler le gel poire à l'aide d'un pochoir en forme de feuilles et disposer de la poudre de sauge.
Creuser la pâte à choux en forme de calisson et garnir avec du crémeux bergamote et le mélange poire.
Continuer avec les deux poires pochées, et garnir le milieu avec le caramel bergamote.
Disposer des sauges cristallisées sur le dessert puis réaliser deux quenelles de sorbet poire (une sur la pâte à choux et l'autre sur la poire pochée de gauche).
Mettre les tuiles de pâte à cigarette à la sauge sur les quenelles de glace.
Terminer par disposer dans un bol un cromesquis.

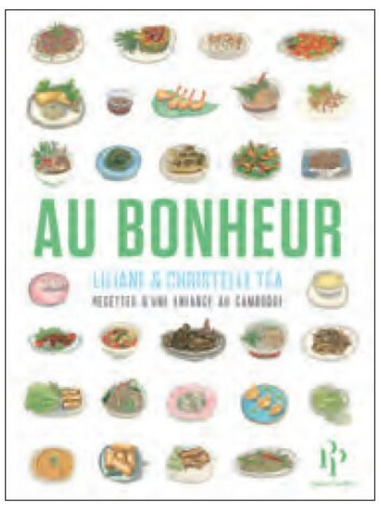
ACCORD
Jurançon 2015 « Octobre » Domaine Bellauc
Gilles & Marie Blanche cultivent depuis 1997 ce Bellauc (beau lieu en béarnais) en agriculture biologique, et depuis 2007 en biodynamie.
Deux hectares de petit manseng face aux Pyrénées dont une partie est vinifiée en moelleux avec une grande maîtrise et un juste équilibre entre sucre et vivacité. Ce vin de dessert accompagne sans dominer les parfums de la poire et les notes camphrées de la sauge.

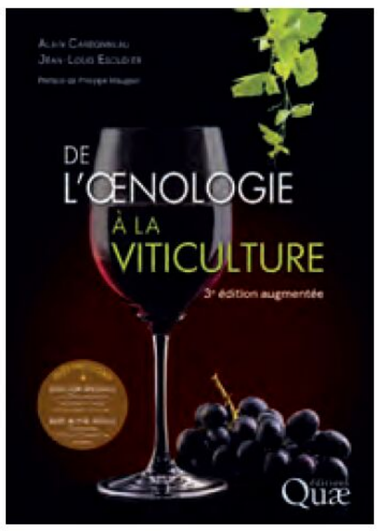
LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION



***PÊCHE DU JOUR*, JORDAN GOUBE**
Jordan Goube, l'un des Meilleurs Ouvriers de France poissonnier, réunit dans cet ouvrage ce qu'il faut savoir pour bien consommer poissons, fruits de mer et crustacés. La saison est parmi les priorités du poissonnier, qui souligne l'importance d'acheter le bon produit à la bonne période. Quelques pas à pas bien détaillés permettent de se faire aux gestes de base afin d'ouvrir coquilles Saint-Jacques et huîtres, de lever un filet ou de découper un carpaccio. Viennent ensuite 60 recettes assez simples, classées par catégories (apéro, cru, cuit, céphalopodes et crustacés, et coquillages) mais qui mettent en appétit.
Éditions Marabout, 19,95€. Sortie le 10 avril 2024.

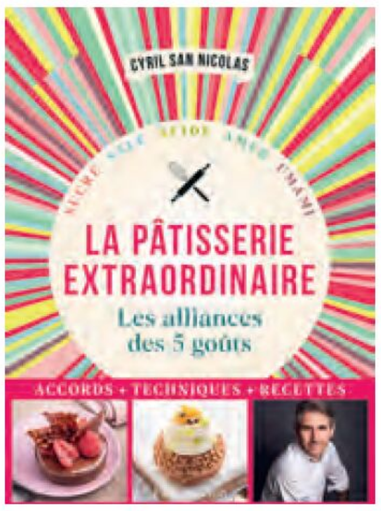
***AU BONHEUR*, LILIAN & CHRISTELLE TÉA**
Au bonheur est le nom d'un restaurant du 15e arrondissement tenu par Liliane Téa. Originaire de Phnom Penh au Cambodge, elle a repris l'établissement que ses parents avaient créé à leur arrivée en France dans les années 1970. Sa fille Christelle a grandi dans l'arrière-salle, commençant à dessiner sur un carnet de commandes pour passer le temps… La jeune fille en a fait son métier, et c'est à son initiative qu'est né ce livre. Les plats de sa mère, traditionnels et inspirés des saveurs cambodgiennes, mais pas seulement, sont tous illustrés d'une très belle aquarelle. Chaque recette est expliquée et donnée pour que les saveurs soient les plus proches des plats d'enfance de Liliane Téa.
Éditions Première Parallèle, 32€.





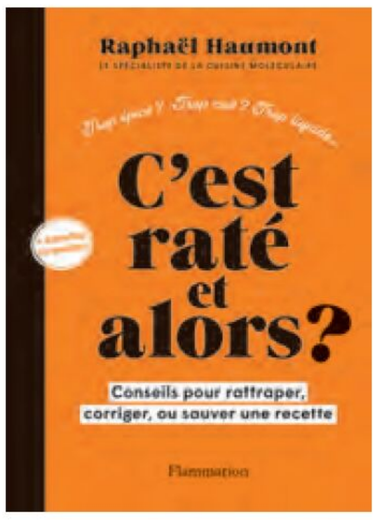
***DE L'ŒNOLOGIE À LA VITICULTURE*, ALAIN CARBONNEAU & JEAN-LOUIS ESCUDIER**
3E ÉDITION AUGMENTÉE
La vigne et le vin occupent une place majeure en France, affichant un excédent économique de plus de 9 milliards d'euros. Le secteur, de la production à la mise en marché, assure un nombre d'emplois conséquent, et même si la consommation baisse, elle reste toujours attachée à un acte culturel. Ce livre s'adresse aux professionnels du vin et de la viticulture mais aussi à quiconque voudrait en savoir « beaucoup » plus sur le monde du vin. Il parle d'environnement, de vigne, du climat, des sols, des terroirs, des cépages, de la taille, de l'élaboration du vin, de sa dégustation, de ses arômes et même de ses effets sur la santé. Il apparaît comme l'un des ouvrages les plus complets pour qui s'intéresse au sujet.
Éditions Quae, 39€.

***LA PÂTISSERIE EXTRAORDINAIRE, LES ALLIANCES DES 5 GOÛTS*, CYRIL SAN NICOLA**
Le pâtissier Cyril San Nicolas a choisi de traiter la pâtisserie par le prisme des saveurs. L'acide, le salé, le sucré, l'amer et l'umami, la fameuse 5e saveur, souvent source de tous les fantasmes, catégorisent le livre. Les recettes se créent à partir des différentes saveurs que le pâtissier commence par expliquer avant de donner par chapitre plusieurs recettes alléchantes – il faut bien le reconnaître – illustrées par des pas-à-pas qui permettent de parfaitement les réaliser. L'idée de cet ouvrage est d'apprendre à marier les différentes saveurs pour réaliser des pâtisseries et desserts équilibrés et riches en goûts.
Éditions Flammarion, 26,90€.



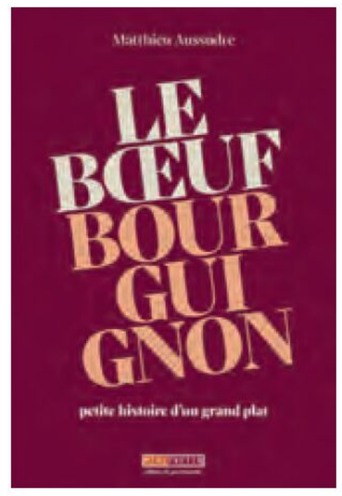
***LES SECRETS DE LA GOMME ARABIQUE*, CONSTANCE DE BONNAVENTURE**
Connaissez-vous la gomme arabique ? Et pourtant c'est l'un des plus vieux produits du monde, puisque c'est durant la préhistoire que l'homme fait usage pour la première fois de cet exsudat d'acacia seyal ou d'acacia senegal. La gomme arabique servait alors de colle pour réparer des céramiques ou fabriquer des outils. Les Égyptiens l'utilisèrent plus tard en cuisine pour apporter de la texture à leurs plats, mais aussi en peinture pour homogénéiser les mélanges et rehausser l'éclat et la brillance des couleurs. Aujourd'hui encore, la gomme arabique est utilisée dans le domaine alimentaire mais également pharmaceutique. Ce livre retrace toute son histoire, ses usages et fournit également quelques recettes.
Éditions Flammarion, 35€.

***SUCRE MINIME, PLAISIR ULTIME,* DELPHINE COUSSEAU & FANNY BARBE**
Si les recettes de ce livre – flan, mousse et moelleux au chocolat, gaufre, banana bread, chou garni à la cacahuète, cheesecake au citron – sont communes, l'intérêt réside ici dans l'approche des deux auteures. Fondatrices en 2020 de la pâtisserie *Oh Oui* à Paris, elles ont concentré leur travail sur l'indice glycémique, à savoir la vitesse à laquelle monte la glycémie sanguine lorsqu'on ingère un aliment. Delphine Cousseau et Fanny Barbe expliquent avec détails l'intérêt de consommer moins de sucre et de maîtriser ce fameux IG. Liste d'ingrédients, astuces, conseils et recettes permettent d'appliquer ces principes et de faire évoluer sa manière de pâtisser.
Éditions Flammarion, 24,90€.



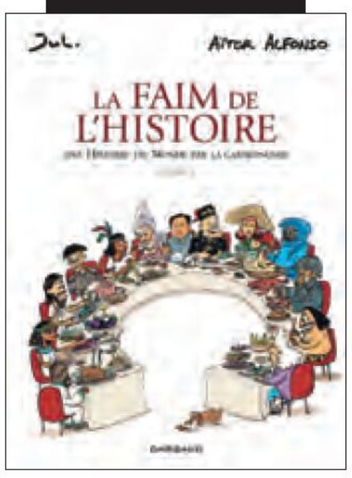
***C'EST RATÉ, ET ALORS ?* RAPHAËL HAUMONT**
Qui n'a jamais raté sa mayonnaise ? Qui n'a jamais entendu cette vieille tante avouer à qui veut bien l'entendre qu'elle est incapable de réussir sa mayonnaise ? Selon l'auteur, il n'y a ni prédisposition ni faculté particulière pour réussir ou rater une préparation. Il s'agit juste de maîtriser les composants physico-chimiques. Dans cet ouvrage bourré d'astuces et de conseils, Raphaël Haumont passe en revue, par catégorie (chocolat, féculents, œufs, pâtisserie, etc.), les différentes recettes qu'il est possible de rater, mais avec un objectif en tête : trouver la solution pour récupérer, transformer et surtout ne pas jeter. C'est donc un recueil à conserver dans sa cuisine pour trouver le moyen de rattraper la catastrophe avant qu'elle n'arrive.
Éditions Flammarion, 14€.

***LE BŒUF BOURGUIGNON. PETITE HISTOIRE D'UN GRAND PLAT,* MATTHIEU AUSSUDRE**
En 2018, une enquête de l'institut Toluna classait le bœuf bourguignon en tête des plats préférés des Français. Mais ce bœuf bourguignon, l'est-il vraiment ? Ce plat iconique, présent aussi bien sur les tables familiales que dans les bistros, est-il originaire de Bourgogne ? L'auteur a mené un travail de fond pour définir l'origine du plat au fil des siècles, mais il s'est aussi intéressé à la localité de sa création. C'est ensuite chaque ingrédient que Matthieu Aussudre a décortiqué, terminant son ouvrage par quelques recettes. De quoi cuisiner en s'instruisant.
Menu Fretin, 14,50€.



***L'ART DU BARBECUE,* THIERRY CORNUET**
Le barbecue a le vent en poupe. Car s'il est le roi des repas estivaux, il a aussi depuis plusieurs mois maintenant trouvé une place de choix dans les cuisines des plus grands chefs. Notamment le Kamado, ce barbecue d'origine japonaise en forme d'œuf. Thierry Cornuet, alias Big T, est originaire du Canada, mais vit dans le sud de la France. Il est l'ambassadeur d'une célèbre marque de barbecue, et enseigne désormais aux amateurs et aux professionnels l'art de maîtriser le feu et la cuisson dans cet outil qui peut prendre diverses formes. Dans ce livre, l'auteur liste les différents barbecues existants, les températures de cuisson adaptées, parle du charbon et de ses alternatives, de l'art du fumage et illustre ensuite la théorie par de nombreuses recettes classées par thème (apéro, entrées, viandes, etc.). Un ouvrage indispensable pour bien maîtriser son sujet.
Éditions Marabout, 29,95€. Sortie le 24 avril.

COUP DE CŒUR



***LA FAIM DE L'HISTOIRE, UNE HISTOIRE DU MONDE PAR LA GASTRONOMIE,* AÏTOR ALFONSO**
C'est non sans humour que l'auteur relate 40 000 ans d'histoire du monde racontés par le prisme du menu. Critique culinaire connu sous le pseudonyme de @saucegribiche sur les réseaux, Aïtor Alfonso revient sur différentes époques ou scènes, dont il relate l'alimentation et les coutumes en tordant bien souvent le cou à certaines idées reçues. Les peintures des grottes de Lascaux n'étaient par exemple pas ce qu'ils mangeaient car les animaux n'étaient pas ceux qui les entouraient. Cette BD illustrée avec autant d'humour par Jul remonte ainsi le temps de la préhistoire aux hippies en terminant par la nourriture des astronautes. À lire avec ou sans appétit.
Éditions Dargaud, 22€.

L'ALBUM DU PÂTISSIER

GUILLAUME MABILLEAU

1

3

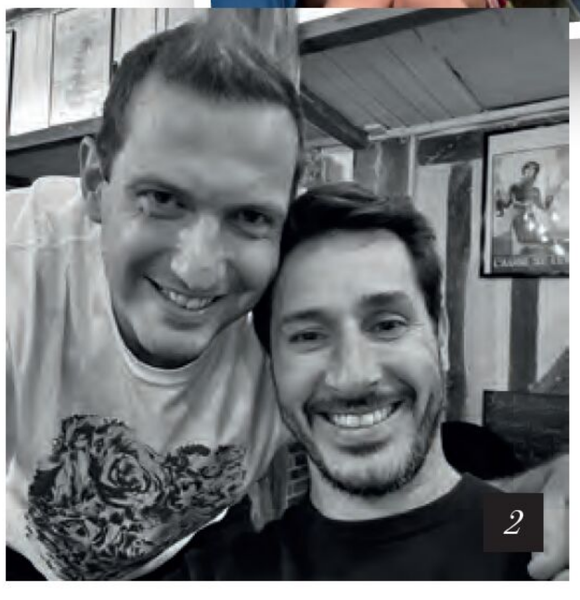
2

4

NUANCE GOURMANDE À SAINT-MÉDARD-D'AUNIS

Guillaume Mabilleau est un entrepreneur dans l'âme. Car si la pâtisserie est son moteur, il est aussi un créateur hors pair. L'un des Meilleurs Ouvriers de France dirige aujourd'hui avec son associé Jean-Baptiste Robin, une société spécialisée dans la fabrication de macarons, mais s'amuse également, avec sa marque Ill Design, à fabriquer, sur mesure, des moules en silicone à destination des professionnels. Le touche-à-tout de la pâtisserie, en véritable autodidacte, ne veut pas s'enfermer dans une seule activité.

1. Guillaume, enfant - 2. 1er concours « Serbotel » - 3. Concours à Annecy - 4. Championnat d'Europe



Comment se passe votre enfance ?
Je suis originaire de Beaufort-en-Vallée, dans le Maine-et-Loire, entre Angers et Saumur. J'étais un enfant plutôt calme et solitaire, j'aimais le sport et peu l'école, même si je n'étais pas mauvais élève.

Comment choisissez-vous votre voie professionnelle ?
Lors d'un stage de découverte, à la fin du collège. Je ne savais pas trop quel métier choisir, mais j'avais néanmoins la certitude de ne pas vouloir passer en seconde et travailler de mes mains. J'habitais un petit village où exerçait un pâtissier très réputé, Marc Bézier, j'y ai donc fait mon stage. C'était très dur, à l'ancienne, mais j'aimais ce que je voyais, et j'ai très vite compris que j'aimais apprendre. Il m'a dit : « Si tu as ton brevet, je peux te prendre en apprentissage. » C'est ce qui s'est passé.

Est-ce que le métier vous a séduit immédiatement ?
Je n'ai pas eu un vrai déclic mais j'ai beaucoup appris là-bas ; les bases notamment, car c'était traditionnel. Il était très minutieux, avait beaucoup de principes. J'y ai passé 4 ans… jusqu'à ce qu'il prenne sa retraite. Chez lui j'ai obtenu un BEP CAP en 2 ans, une mention complémentaire en 1 an et j'ai effectué la première année de mon BTM. Je garde un bon souvenir de l'époque car j'y ai appris toutes les bases, mais aussi l'organisation, la logique. C'était un très bon patron, c'est ce qui a fait que j'ai continué. Si je n'étais pas tombé dans un tel endroit, je n'aurais certainement pas poursuivi dans cette voie. Ensuite il m'a placé dans une boutique à Angers, à *La Petite Marquise*, chez Michel Berrué.

Comment se passe cette seconde expérience ?
C'était une plus grosse entreprise, il y avait 20 pâtissiers. Je découvrais les dresseuses, que je n'avais encore jamais vues, c'était de la « grosse production ». J'y ai notamment appris la chocolaterie. Ensuite, comme je connaissais la boutique, j'ai voulu découvrir la restauration. J'ai donc fait le choix de venir à Paris, mais ce fut très dur. J'ai passé de nombreux essais et découvert qu'à Paris on travaillait en sous-sol, dans des caves, dans des lieux pas toujours très propres, et que le travail n'était finalement pas très intéressant.

Mais vous êtes pourtant resté !
Oui, car par relation, j'ai rencontré Régis Ferey, le chef pâtissier de l'Élysée, une personne exceptionnelle, et il m'a aidé. Il m'a même hébergé chez lui quelques semaines. J'ai donc un peu travaillé à ses côtés, et sur ses recommandations j'ai réussi à me faire embaucher au *Crillon* aux côtés de Christophe Felder. Un homme hyper gentil, pédagogue ; tout paraissait simple à son contact. *Le Crillon*, c'était tout de même quelque chose… Camille Lesecq était son sous-chef, et je l'ai ensuite suivi au *Meurice*. Là encore, quelle expérience ! Avec Yannick Alléno, Philippe Mille quelqu'un d'exceptionnel, hyper gentil, calme et posé.

1.Avec sa femme Hélène, son fils Louis et sa fille Camille - 2. Avec son frère d'arme Yann Brys

Que faites-vous après *Le Meurice* ?
Michel Berrué, le patron de *La Petite Marquise*, était le trésorier de l'ENSP à Yssingeaux, et il m'a proposé une place comme assistant. Je rêvais d'y entrer depuis longtemps, je suis donc allé à Yssingeaux, non rémunéré, mais logé pendant un an. Ce n'était pas la panacée mais je savais pourquoi j'y allais. Nous étions 3 assistants, et notre rôle était de préparer les stages des intervenants. J'ai par ce biais côtoyé beaucoup de monde, des MOF, des champions du monde et des pâtissiers réputés. C'était génial car j'apprenais énormément de choses, j'ai pris beaucoup de notes à cette époque. Et c'est là où j'ai eu le déclic, où j'ai pris conscience que je commençais à prendre du plaisir à exercer ce métier. Entre la boutique et la restauration, la formation et l'enseignement concentraient un peu toutes les facettes de nos métiers.

Est-ce ces MOF et ces champions du monde qui vous ont donné l'envie de vous essayer aux concours ?
Les stages se déroulant en début de semaine, je profitais des fins de semaine et des locaux à disposition pour réaliser des pièces en sucre. Je pouvais de surcroît bénéficier la semaine suivante des conseils des chefs qui intervenaient. C'était chouette. Les concours me plaisaient, je m'y suis ainsi consacré pendant longtemps. Mais j'avais commencé à tirer du sucre durant mon époque parisienne, lorsque je rentrais en week-end chez mes parents à Angers.

Quels sont les concours auxquels vous avez participé ?
Mon premier concours s'est fait dans le cadre de Serbotel à Nantes, ensuite le Challenge des Mains d'Or à Annecy, avec deux pièces, chocolat et sucre. Le Festival d'Occitanie à Toulouse, un concours à Romorantin, le Championnat d'Europe, le Trophée Pascal Caffet puis j'ai participé aux sélections de la Coupe du monde. Mais ça s'est mal passé. J'ai découvert ce qu'étaient les concours de haut niveau. Il y avait 3 catégories : la glace, le sucre et le chocolat, et j'ai compris que l'idée n'était pas de prendre le meilleur de chaque catégorie mais de choisir un leader et de construire autour de lui une équipe. J'étais donc un peu frustré car je pensais me démarquer et je n'ai pas été retenu. Mais quelque part ça m'a servi car je me suis dit que si je ne pouvais pas concourir en équipe, je le ferais seul. Et je me suis inscrit au MOF.

Que faites-vous après Yssingeaux ?
J'ai rejoint un copain sur l'île de Ré, Jacques Guillaumat. Il était sous-chef au Meurice à l'époque et avait pris une place de chef au *Richelieu*, à La Flotte-en-Ré. J'ai pris à ses côtés mes premières responsabilités, un poste de sous-chef. Nous étions une bonne équipe. Et c'est là que j'ai rencontré mon associé, Jean-Baptiste Robin. Il était apprenti. Ensuite j'ai rejoint Bellouet Conseil. Loïc Bret, un professeur attitré à l'ENSP, était parti enseigner à l'école, et il m'avait contacté. J'avais toujours rêvé d'y aller car c'était l'élite. Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon y sont passés, des MOF, des champions du monde. Donc j'ai saisi cette opportunité.

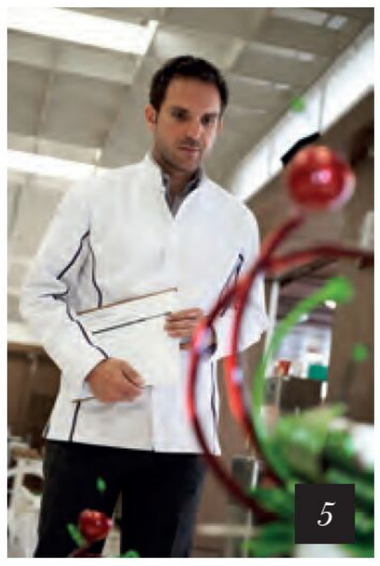
Cette expérience d'enseignant vous a-t-elle plu ?
C'était costaud, car tu dois expliquer ce que tu fais avec des recettes qui ne sont pas toujours les tiennes ; et il y a toujours beaucoup de points à aborder. J'y suis resté 5 ans.
Une excellente école quand je vois ce que sont devenues les personnes qui l'ont fréquentée : Julien Alvarez a gagné la Coupe du monde, Étienne Leroy, qui était mon assistant pour les MOF, est devenu champion du monde, Johann Martin donne des formations de viennoiserie à travers le monde. Et j'ai passé mon concours des MOF chez Bellouet. Je suis resté un an après l'obtention du titre puis j'ai rejoint la région charentaise.

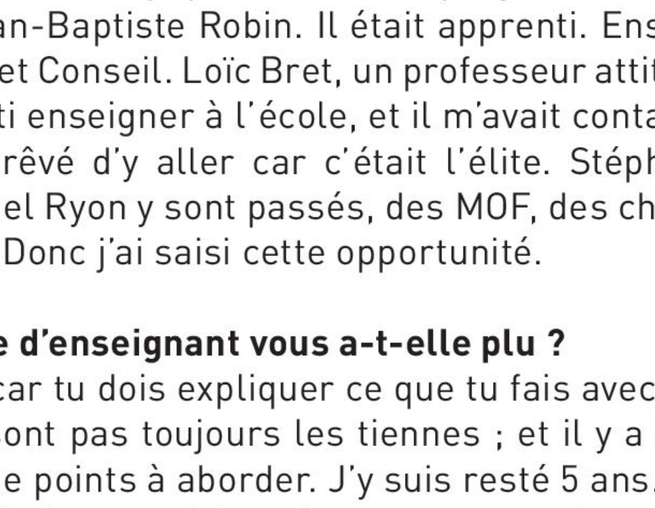
1

2

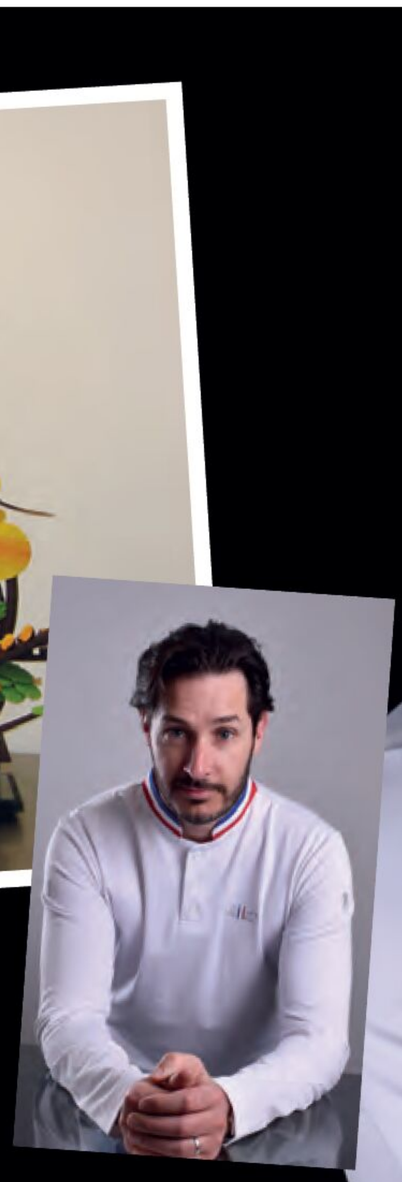
3

4


5


6

1. Concours de Romorantin - 2 à 5. Lors de la finale MOF en 2011 - 6. Équipe Bellouet conseil avec Julien Alvarez, Johann Martin, Jean-Michel Perruchon et Olivier Levanti



Pourquoi vous installer en Charente-Maritime ?
Mon associé était revenu sur l'île de Ré... Et j'avais le projet d'entreprendre, mais pas seul, car ma volonté était de ne pas être dépendant de la production ou d'un chef. Je ne voulais pas être le seul à tout diriger. J'avais vu avec mon maître d'apprentissage être jour et nuit dans son entreprise, je ne voulais pas de cela. Je voulais monter mon business et fonder une famille, donc avoir du temps pour moi et une qualité de vie. Et mon épouse également. D'où notre volonté de quitter Paris.

Comment s'est dessiné votre business ?
Je savais que je voulais un laboratoire mais pas de boutique, fabriquer mais sans trop savoir quoi, et aussi vendre à distance... nous étions en 2012. Je ne sais pas si je recommencerais aujourd'hui, mais je pense qu'il faut une part d'inconscience pour entreprendre.

Parlez-moi de vos débuts d'entrepreneur...
Nous avons commencé tout petit dans un bâtiment de 250 m2, en fabriquant des macarons. À Paris, j'avais déjà commencé à travailler sur une garniture différente. J'ai toujours pensé qu'il y avait moyen de garnir autrement qu'avec la ganache, la confiture ou la crème au beurre. Car aucun des trois ne me plaisait, j'ai donc cherché longtemps une proposition singulière. Je voyais par ce biais le moyen de créer une identité propre à mes macarons. Mais au démarrage, nous avons aussi créé des pièces montées pour des mariages. C'est là que nous avons lancé « la boîte bleue », un présentoir à gâteaux comme des wedding cakes. Et puis je dispensais toujours des formations, ce qui remplissait un peu la caisse...

Quels ont été les premiers débouchés pour les macarons ?
Au début, on a essayé de démarcher les professionnels par téléphone, mais ça n'a pas fonctionné. Nous pensions proposer nos services de gâteaux et de macarons aux boulangeries-pâtisseries, mais les professionnels nous répondaient que tout était fait maison. Nous avons donc fait le choix de faire venir les gens à nous, et pour cela nous avons créé notre site Internet, mais il fallait ensuite être référencés sur Google, et cela nous a pris du temps. Pendant un peu plus d'un an, nous avons attendu que le téléphone sonne... Je continuais donc les démonstrations pour rapporter un peu d'argent, et des mariages le week-end.

1. Au trophée Pascal Caffet - 2. Jean-Baptiste Robin, son associé depuis 2012 - 3. Avec son coach et mentor Nicolas Bernardé MOF 2004 - 4. Avec sa famille à la finale MOF

À quel moment la situation a-t-elle évolué ?
Comme nous n'avions pas pignon sur rue, il fallait que les gens sachent que l'on existait. Nous nous sommes recentrés sur la vente à distance et après 2 ans nous nous sommes décidés à véritablement développer le macaron. Nous avions 12 sortes de parfums la première année, nous sommes passés à 48 l'année suivante, puis 72 la troisième. Et maintenant nous proposons une centaine de parfums avec la particularité de posséder une gamme de macarons véganes !

Pour quelle raison proposer ce type de macarons ?
Nous avons commencé par réfléchir à la fabrication de macarons sans amandes, en anticipant les conséquences du réchauffement climatique en Californie. Puis nous avons songé à réaliser nos macarons sans blancs d'œufs. Voir les bidons de 20 litres arriver dans nos locaux, et lire sur l'étiquette « poules limitées » me laissait envisager leurs conditions de vie… Nous avons alors testé l'aquafaba, l'eau des pois chiches, mais les résultats n'étaient pas satisfaisants, ce n'étaient plus des macarons. Nous avons donc cherché à reconstituer un blanc d'œuf avec autre chose, et là nous sommes parvenus à un macaron identique. Nous avons alors travaillé à développer la production. Ce qui est plus compliqué, nous y sommes parvenus après deux années de recherche. Depuis un an et demi, nous fabriquons des macarons 100 % véganes en conservant la même identité gustative qu'auparavant. Il n'y a plus de blancs d'œufs dans la maison. Nous sommes les seuls au monde à maîtriser cette technique, avec une production de 150 000 coques par jour. Sur les 100 parfums, 70 ou 80 parfums sont véganes car pour certains la transition n'est pas possible, à l'image du macaron foie gras, chocolat au lait ou caramel au beurre salé.

Un mode de production artisanal ?
Nous voulions fabriquer des macarons comme l'artisan le ferait chez lui. Certes nous avons des dresseuses mais l'artisan aussi. Les macarons c'est chronophage, un peu technique, complexe à fabriquer et vite rébarbatif en cas de grosse production. Nous nous sommes donc dit qu'il fallait proposer de beaux macarons, type Pierre Hermé ou Ladurée, persuadé qu'en ne produisant qu'un seul produit à grande échelle, nous pouvions être productifs et compétitifs.

N'est-il pas frustrant, pour le pâtissier que vous êtes, de ne produire que des macarons ?
Disons qu'au départ, avec Jean-Baptiste, mon associé, qui lui aussi est pâtissier, nous étions tous les deux dans le labo. Mais lorsque nous avons embauché, c'est devenu très vite compliqué. Deux chefs dans un labo, ça ne fonctionne pas. Les méthodes ne sont pas les mêmes, on se contredit sans le vouloir, et j'avais déjà en tête de quitter le labo pour me concentrer sur les formations et le développement. Je me suis donc vite mis à développer les recettes et en parallèle à faire des démos, ce qui permettait d'animer les réseaux. J'ai toujours mélangé les activités… Quand nous avons commencé, pour faire connaître la marque, je me servais de mes réseaux, les formations me permettaient ainsi de créer du contenu et cela a plutôt bien fonctionné.

Faites-vous toujours de la formation ?
J'ai arrêté juste avant le Covid, car nous avons eu deux jeunes enfants. Ma femme m'a rappelé que si nous avions emménagé dans la région, c'était pour gagner en qualité de vie. Donc partir tous les dimanches matin pour prendre un avion et ne revenir que le samedi soir suivant, ce n'était plus possible… Mais cela m'a permis de développer notre activité et d'investir. J'ai songé à un moment à proposer des formations à distance, mais je trouvais compliqué de faire payer des gens en ligne, de sécuriser. Je ne voulais pas que des petits malins puissent enregistrer les sessions et les vendre ensuite sur des marchés parallèles. Donc j'ai fait le choix de diffuser gratuitement mes recettes. J'ai un petit studio dédié, avec un laboratoire, où je me filme en train de réaliser une recette. J'anime ainsi mes réseaux et cela fait vendre les produits à côté.

Avec Jean-Michel Perruchon, son ancien patron devenu un ami proche et son compagnon de golf

En parlant d'activité annexe, parlez-moi de la marque Ill Design ?
Au moment où j'ai arrêté les formations, je me suis dit que j'avais besoin de m'occuper autrement… Pour les MOF, j'avais réalisé mes propres moules, et je me suis dit que je pourrais les commercialiser. J'ai donc contacté des designers de La Rochelle équipés d'imprimantes 3D, mais je n'étais pas réellement satisfait du résultat, et comme eux me disaient qu'ils ne pouvaient pas mieux faire, j'ai acheté une imprimante, je me suis mis à dessiner, et j'ai commencé à fabriquer mes moules. Et comme je ne pouvais pas vendre mes moules en même temps que mes macarons, j'ai créé une marque pour le faire !

C'est donc pour répondre à un manque que vous avez créé Ill Design ?
Ma réflexion de départ a été de gommer les problèmes que j'avais rencontrés. Nous avions beaucoup d'attentes et nous nous sommes souvent confrontés à un manque de réactivité, de complexité, et l'obligation de payer à chaque action… J'ai donc voulu créer une marque avec la volonté de tout faire moi-même en interne : les graphismes, les logos, le site Internet, la prise de photos, les vidéos de mes recettes, le dessin en 3D, la fabrication de moules en silicone. On a tout internalisé. L'avantage est ainsi de pouvoir créer à l'envie. Ce n'est pas mon métier, mais j'ai appris. J'aime apprendre, développer, avoir accès à d'autres domaines, combiner la technologie et la pâtisserie. Nous sommes partis de zéro et en 3 ans, on réalise à peu près 1 million d'euros de chiffre d'affaires.

Auriez-vous par hasard développé d'autres compétences ?
J'avais développé des polos avec une entreprise française car lorsque nous sommes arrivés dans nos nouveaux locaux, je ne voulais pas de vestes traditionnelles. Mais l'entreprise a fermé. Je me suis alors retrouvé sans rien. J'ai donc contacté d'autres sociétés, mais ne trouvant personne, je me suis tourné vers les stylistes qui m'avaient dessiné le modèle, et j'ai tout repris à zéro. Les polos sont fabriqués au Portugal, car ils sont spécialistes de la maille. Ils arrivent vierges dans nos locaux et sont ensuite brodés. J'avais essayé un atelier à La Rochelle, mais le résultat était grossier. Par conséquent, j'ai appris à broder. C'est compliqué, mais j'ai réussi. J'ai acheté les machines, les logiciels et désormais je produis polos, t-shirts, casquettes, doudounes. Ill Design, ce sont des manques que j'ai comblés !

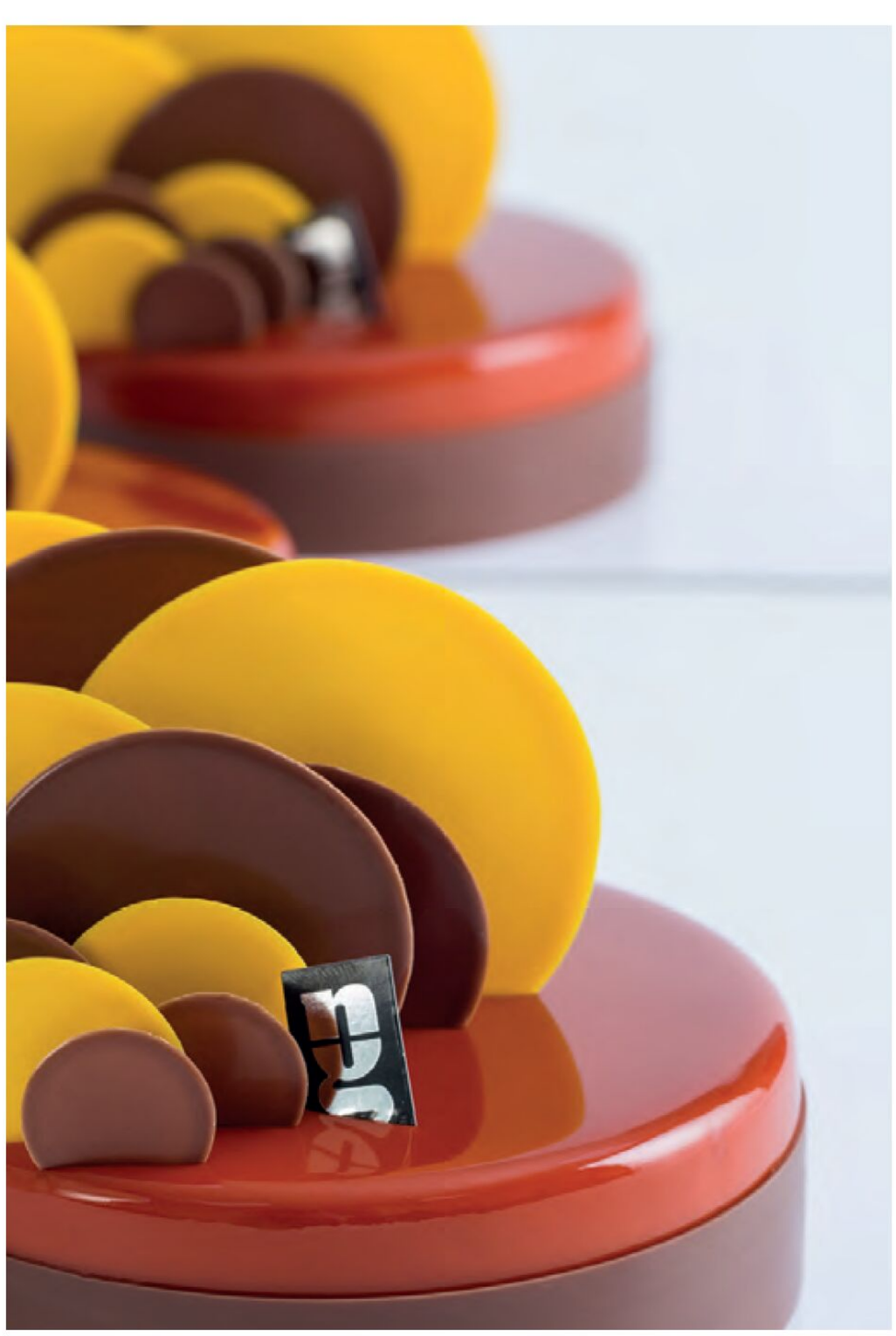
Cette multitude d'activités vous permet-elle de trouver un équilibre ?
Oui, j'aime me dire que rien n'est acquis et que je peux aller encore plus loin. Parfois mes équipes ont du mal à suivre, mais c'est comme ça, je ne m'arrête jamais. J'ai toujours l'envie de faire mieux et plus. Je n'aime pas me contenter du minimum. Mais avoir cet état d'esprit est parfois compliqué à faire comprendre à son entourage.

Vous vous êtes beaucoup développés, n'avez-vous pas rencontré de problèmes de recrutement, de turn-over ?
Il y a 2 ans, nous nous sommes vraiment structurés, en intégrant notamment le service RH, le contrôle qualité, la comptabilité, et en créant un service marketing et en embauchant des designers. Sur la partie fabrication, depuis 5 ou 6 ans, nous avons mis en place la semaine de 4 jours. Les journées sont plus denses, mais elles permettent de gagner en qualité de vie. Donc nous avons plutôt une équipe fidèle.

Quels sont vos projets ?
Aujourd'hui je pense me diriger vers l'art. J'ai le sentiment qu'il y a beaucoup à faire dans ce domaine, aussi bien sur la sculpture que sur des objets déco, des tableaux. J'aime trouver des créneaux où les gens ne vont pas. Je n'ai pas l'intention de m'enfermer dans un seul projet. Et si demain la société intéresse quelqu'un, je suis prêt à la vendre.

Où vous voyez-vous dans 5 ou 10 ans ?
J'aimerais avoir développé des choses plus personnelles. Je m'éclate bien à réaliser mes vidéos, à partager mes recettes, c'est cool et dans l'air du temps. J'aime être connu pour plusieurs choses, pas uniquement pour mon métier de chef pâtissier. J'ai besoin de liberté. Dans tous les cas, j'aime à penser qu'une entreprise qui a de la valeur est une entreprise où les patrons ne sont pas tout le temps là.

Propos recueillis par Michel Tanguy.



Une personne qui a compté ?

Nicolas Bernardé, MOF pâtissier, mon mentor et mon soutient durant le concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France

Votre gâteau préféré ?

Le millefeuille

Quand je ne pâtisse pas

Je joue beaucoup au golf !! Un sport qui demande beaucoup d'exigence et de concentration. Ça me vide la tête et m'oblige à me concentrer sur autre chose !! Un sport que je partage avec ma femme.

Sa tribu

Ses enfants : Camille 5 ans et Louis 8 ans
Sa femme : Hélène

Meilleur souvenir gastronomique :

La découverte des cuisines du monde au cours de mes différents voyages avec des souvenirs mémorables !!! Notamment la cuisine israélienne, une pure découverte ultra gourmande !!

GUILLAUME MABILLEAU

Originaire de Beaufort-en-Vallée

Né le 26 février 1983

SPIRALE
CAFÉ NOISETTE

RECETTE POUR ???

POUR LA PÂTE À CHOUX
- 150 g d'eau
- 150 g de lait entier
- 150 g de beurre
- 12 g de sucre
- 8 g de sel fin
- 150 g de farine de gruau
- 225 g d'œufs entiers

Dans une casserole, porter l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel à ébullition puis ajouter la farine et dessécher la panade.
Débarrasser la pâte dans un batteur équipé de la feuille et incorporer les œufs doucement.
Refroidir à 35°C, débarrasser en poche puis garnir le moule en silicone spirale (Ill Design France) et congeler.
Démouler sur une plaque munie d'une feuille perforée, laisser décongeler puis saupoudrer d'un mélange de 225 g de beurre de cacao en poudre et 75 g de sucre glace, et enfourner dans un four ventilé préchauffé à 130°C pour 1 heure de cuisson. Réduire la température à 150°C puis cuire 30 minutes supplémentaires.

POUR LA CRÈME AU CAFÉ
- 250 g de lait entier
- 50 g de café en grains
- 62,5 g de jaunes d'œufs
- 62,5 g de sucre
- 25 g d'amidon
- 75 g de beurre
- 0,25 g de fleur de sel

Dans une casserole, porter le lait et le café en grains concassés à ébullition et laisser infuser 30 minutes.
Filtrer, compléter en lait pour revenir au poids initial puis redonner une ébullition et verser sur le mélange jaunes, sucre et amidon. Redonner une ébullition puis ajouter le beurre, le sel et mixer.
Débarrasser et stocker au réfrigérateur pendant une nuit.

POUR LE PRALINÉ NOISETTES 50 %
- 500 g de noisettes entières brutes (avec la peau)
- 500 g de sucre glace
- 2 gousses de vanille épuisées
- 2 g de fleur de sel

Torréfier les noisettes pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 160°C. Verser dans une casserole puis ajouter le sucre et les gousses de vanille. Chauffer jusqu'à caramélisation, ajouter la fleur de sel puis débarrasser et refroidir. Mixer jusqu'à la consistance souhaitée.

POUR LE FONDANT CAFÉ
- 200 g de fondant
- 60 g de glucose
- 30 g de beurre de cacao
- 2,5 g d'extrait de café

Dans une casserole, chauffer tous les ingrédients jusqu'à 60°C. Verser dans le moule silicone spirale (Ill Design France) puis congeler.

MONTAGE
Percer la pâte à choux sur le dessous à des intervalles de 3 cm. Garnir un trou sur deux avec la crème au café, et le reste avec du praliné.
Démouler le fondant et le disposer très rapidement sur la spirale en pâte à choux. Pour la finition, parsemer de noisettes grillées râpées, puis disposer quelques peaux et éclats de noisettes. Finir par quelques pointes de feuille d'or.

LA PÂTISSERIE DE ANTONY PRUNET

LA PÂTISSERIE DE MA FILLE À ARCACHON

Après l'ouverture il y a 7 ans de *La Pâtisserie de Famille* à Pyla-sur-Mer, Antony Prunet a très vite soumis l'idée au clan Techoueyres d'ouvrir une seconde boutique à Arcachon. C'est désormais chose faite. *La Pâtisserie de ma Fille* a accueilli ses premiers clients le 14 décembre 2023, dans un lieu coloré aux allures de bonbonnière poétique designé par Philippe Starck.

© NICOLAS ANETSON

LA PÂTISSERIE DE **ANTONY PRUNET**

C'est un projet longuement mûri qui a vu le jour en décembre dernier. Déjà évoqué avant le Covid, il n'aura fallu qu'un lieu adéquat (ancienne boutique Camaïeu, place des Marquises) pour que William Techoueyres, son épouse Sophie et leur fils Thomas, ouvrent leur nouveau lieu de vie. Car c'est bien là l'ADN de la famille, imaginer des lieux singuliers, emplis de convivialité. *La Pâtisserie de ma fille*, anagramme de *La Pâtisserie de famille*, ouverte au Pyla-sur-Mer en 2016, est aussi un clin d'œil à Romy, née le 25 février 2024, fille de Thomas et de son épouse Alexia. Philippe Starck, ami de la famille, à l'origine de la rénovation de *La Co(o)rniche* en 2010 puis de l'hôtel *Ha(aa)ïtza* en 2016, s'est en toute logique associé à ce nouveau projet.

Véritable lieu de vie…

La Pâtisserie de ma fille est plus qu'un salon de thé, c'est un espace hybride bien dans son temps auquel le designer Philippe Starck a insufflé un esprit très printanier, colorant le bois de couleurs acidulées, habillant les grandes banquettes de bouquets fleuris, avec pour ce côté décalé cher au génie créatif, de grandes tasses blanches accrochées au plafond, clin d'œil au film de Disney, Alice au pays des merveilles. Thomas Techoueyres utilise le terme de brasserie pour définir cette nouvelle enseigne ouverte dès le petit-déjeuner, où chacun peut s'installer librement pour consommer œufs brouillés, Bénédicte ou viennoiseries maison. À l'heure du déjeuner, Jérémy Mathieu, le chef de cuisine, a choisi d'inscrire à sa carte les grands classiques bistrotiers : œufs mimosa, poireau sauce gribiche, pâté basque d'Éric Ospital, croque-monsieur, tartare de bœuf pommes grenailles ou coquillettes au jambon et beaufort pour le réconfort. L'heure du thé s'est vite imposée comme le moment phare de la journée.

LA PÂTISSERIE DE **ANTONY PRUNET**

© NICOLAS ANETSON

Pâtisserie avant tout…
Lorsqu'on pénètre dans ce large espace, impossible de ne pas être attiré par ce grand comptoir en marbre et carreaux de ciment blanc, sur lequel est exposée une large gamme de pâtisseries dont Antony Prunet a le secret. Les fidèles de *La Pâtisserie de ma Fille* retrouveront les signatures : Paris-Pyla, Baba(a)ïtza – à la silhouette de cannelé – et l'iconique religieuse à trois étages. Le gourmand aura ici certainement bien du mal à faire un choix entre pavlova aux formes généreuses, éclairs d'une incroyable finesse, millefeuille rhum vanille, Mont-blanc ou petits cakes dodus glacés d'une fine couche de chocolat.

Nouveau challenge…
Formé à Ferrandi, passé au *Ritz* de Paris, au *Connaught* à Londres ou à New York auprès d'Alain Ducasse, Thomas Techoueyres doit dans ce nouveau projet composer un facteur clé, l'approvisionnement de la boutique. Car si les équipes de production basées à l'hôtel *Ha(a)ïtza* sont passées en trois huit pour assurer la fabrication des viennoiseries et des pâtisseries des deux boutiques, reste encore à livrer cette nouvelle pâtisserie située au cœur d'Arcachon. « C'est une nouvelle logistique pour nous, avoue Thomas Techoueyres. Il faut commander les bonnes quantités afin de limiter les pertes, s'assurer que l'information soit bien passée au laboratoire, être livré en temps et en heure, et enfin s'assurer que les vitrines soient garnies à l'ouverture. Des créneaux ont été mis en place, des heures de départ instaurées, et un second achalandage automatisé le week-end. »

Une ouverture au rythme de la saison…
Si la fin de l'année a été un premier test, l'arrivée de l'été donnera à *La Pâtisserie de ma Fille* un rythme assurément plus dense. Car si le tea time a fait les belles heures de la saison hivernale, chocolat chaud et pâtisserie réconfortant les promeneurs, l'été devrait attirer les touristes au petit matin, aux heures encore fraîches de la journée, avant que l'activité ne reprenne au retour de la plage avec la vente de crêpes et de coupes glacées. Le bar à cocktails s'animera quant à lui en début de soirée, pour donner à l'établissement une ambiance certainement plus festive, avec en prime quelques tapas à picorer.

SON ÉQUIPE

Second : Romain Breton
Chef de cuisine : Jérémy Mathieu
Responsable de salle : Solène Radovac

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.

« LE GOURMAND AURA ICI
CERTAINEMENT BIEN DU MAL À FAIRE UN CHOIX… »

ANTONY PRUNET

Formé aux bases de son métier dans son Auvergne natale, c'est dans le bassin d'Arcachon qu'Antony Prunet s'essaiera à la restauration. Un passage à Arles dans les cuisines de Jean-Luc Rabanel puis il revient à ses premières amours, la pâtisserie boutique. Sa rencontre avec William et Sophie Techoueyres donnera un nouvel élan à sa carrière. L'ouverture de *La Pâtisserie de Famille* scellant le début d'une fructueuse collaboration. Avec cette seconde enseigne au cœur d'Arcachon, Antony Prunet voit l'aboutissement d'un projet initié il y a bientôt 5 ans. Sa pâtisserie est graphique, savoureuse, soignée et ses créations aiment surprendre, comme cette île flottante, dessert assez rare en pâtisserie pour être signalée, son élégant saint-honoré ou ses éclairs XXL. Une quinzaine de gâteaux sont toujours disponibles, les glaces maison devraient être disponibles à la prochaine saison.

LE FLAN

RECETTE POUR 2 FLANS DE 4 PERSONNES

POUR LE FEUILLETAGE
Détrempe
- 375 g de farine T55
- 20 g de fleur de sel
- 125 g de beurre
- 162,5 g d'eau

Beurre manié
- 406 g de beurre
- 162,5 g de farine

Donner 2 tours doubles et 1 tour simple.
Étaler à 2 mm d'épaisseur puis laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
Le lendemain, tailler 2 fonds de diamètre 14 cm, et 2 bandes de 4,5 cm de large sur 47 cm.
Monter fonds et bandes ensemble en vous aidant de 2 cercles à entremets, diamètre 16 et 14 cm pour chacun des flans puis cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LA CRÈME À FLAN
- 1 l de lait entier fermier
- 45 g de beurre
- 187,5 g de crème liquide
- 3 gousses de vanille
- 22,5 g de miel
- 180 g de sucre
- 37,5 g de farine
- 37,5 g de poudre à crème
- 150 g de jaunes d'œufs
- 75 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel

Porter le lait, la crème, le beurre et la vanille à ébullition. Idéalement la veille et laisser infuser toute la nuit.
Mélanger les œufs, le sucre et le miel. Ajouter la farine, la poudre à crème puis détendre avec le liquide infusé et cuire comme une crème pâtissière.
Mixer puis verser à hauteur du feuilletage et cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
Laisser refroidir les flans et réserver 12 heures au réfrigérateur.

LE FRAISIER

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE SIROP DE VANILLE
- 500 g d'eau
- 250 g de sucre
- QS gousses de vanille épuisée

Porter l'eau, le sucre et les gousses de vanille à ébullition.
Laisser réduire de moitié et réserver.

POUR LE BISCUIT AMANDES
- 240 g de poudre d'amandes
- 180 g de sucre glace
- 350 g d'œufs
- 80 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 90 g de beurre
- 80 g d'amandes en bâtonnets

Dans la cuve d'un robot, mixer la poudre d'amandes et le sucre glace puis ajouter les œufs préalablement battus en filet.
Monter les blancs au batteur et les serrer avec le sucre.
Incorporer à l'appareil précédent.
Verser le beurre fondu en filet en mélangeant à l'aide d'une maryse puis étaler le biscuit sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
Parsemer d'amandes en bâtonnets puis cuire 10 minutes environ dans un four préchauffé à 170°C.
Sortir du four, laisser refroidir puis imbiber avec le sirop de vanille à l'aide d'un pinceau et couvrir d'une fine couche de pâte d'amandes.
Réserver au congélateur puis découper à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm.

POUR LE CONFIT DE FRAISES
- 166 g de purée de fraises
- 83 g de sucre
- 10 g de pectine NH325
- 0,6 g de xanthane
- 10 g de masse gélatine
- 2 gousses de vanille
- 500 g de purée de fraises
- 1,6 g d'huile olive
- 2 tours de moulin à poivre
- 7 g de sirop vanille
- 7 g de vinaigre de fraise
- 100 g de fraises fraîches

Porter la purée de fraises à ébullition avec le sucre, la pectine et la xanthane en remuant à l'aide d'un fouet.
Hors du feu, incorporer la masse gélatine puis ajouter le reste de la purée de fraises et les assaisonnements.
Laisser refroidir 1 nuit au réfrigérateur.
Le lendemain, couper des fraises en 4 et les mélanger avec un peu de confit fraises pour les lier.

POUR LE COULIS DE FRAISES
- 250 g de fraises
- 25 g de sucre
- Les zestes d'un demi-citron jaune
- 2,5 g de vinaigre de fraises
- 7,5 g de masse gélatine

Chauffer une petite partie de la purée de fraises à 50°C, y dissoudre la masse gélatine puis mixer et couler en demi-sphères 3 cm.

POUR LA GANACHE VANILLE
- 275 g de crème liquide
- 3 gousses de vanille
- 30 g de sucre inverti
- 50 g de glucose
- 33 g de chocolat blanc
- 32,5 g de masse gélatine

Porter un tiers de la crème, le glucose et le sucre inverti à frémissement.
Y dissoudre la masse gélatine, ajouter le reste de crème puis laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.
Le lendemain, monter dans la cuve d'un batteur équipé du fouette en vitesse 5.
Débarrasser en poche et réserver.

POUR LE CERCLAGE VANILLE
- 333 g de chocolat blanc
- 4 gousses de vanille

Faire fondre le chocolat et le mettre au point.
Passer au chinois puis étaler le chocolat sur un rhodoïd du diamètre choisi (6 cm).

MONTAGE
Déposer un disque de biscuit et pâte d'amandes dans chaque cercle chocolat.
Couvrir le fond de ganache montée et chemiser les bords.
Déposer des fraises mélangées au confit au centre puis couvrir de ganache et lisser à hauteur.
Sur le dessus, déposer un dôme de coulis de fraises préalablement enrobé et des quarts de fraises autour.

L'ÎLE FLOTTANTE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA CRÈME ANGLAISE
- 500 g de lait entier fermier
- 250 g de crème
- 4 gousses de vanille Bourbon/Mexique/Tahiti
- 200 g de sucre
- 250 g de jaunes d'œufs bio

Porter la crème, le lait et les gousses de vanille grattées à ébullition.
Verser sur le mélange sucre et jaunes puis reverser dans la casserole et cuire à 81°C.
Stopper la cuisson dans une glaçante puis passer au chinois.
Le lendemain, mixer.

POUR LES BLANCS MONTÉS
- 300 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre

Monter les blancs, les serrer avec le sucre en 3 fois, puis les répartir dans des moules de 10 cm de diamètre et lisser à hauteur.

Cuire 9 minutes au four vapeur à 90°C, 100% humidité.
Découper avec un emporte-pièce de 9 cm de diamètre puis enlever le centre à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Enlever la peau en surface.

POUR LE CARAMEL TRANSLUCIDE VANILLE
- 500 g de sucre
- 300 g d'eau
- 3 gousses de vanille

Cuire le caramel à sec, le décuire avec l'eau chaude et les gousses de vanille et recuire à 107°C.

MONTAGE
Dans un bol, ajouter 100 g de crème anglaise, déposer les blancs d'œufs puis ajouter le caramel au centre.
Autour des blancs d'œufs, ajouter 8 amandes effilées et 8 pointes de feuilles d'or.

1 PRODUIT,
3 RECETTES

La fraise

Principalement cultivée en régions Aquitaine, Paca, Rhône-Alpes et Centre, la fraise française est récoltée à la main dès les premiers jours du printemps, et jusqu'au tout début de l'automne, grâce à des variétés remontantes. Sa couleur rouge, pimpante, sa chair juteuse et parfumée en font le fruit star du printemps.

Si elle n'est pas le fruit le plus consommé en France (120 000 tonnes environ par an), la fraise est toutefois considérée comme le fruit préféré de 67,3 % de Français*, devant la cerise (59,3 %), le melon (58,9 %), la pêche (57,8 %) ou la banane (55,7 %).
Est-ce parce que son retour sur les étals accompagne celui des beaux jours ? Peut-être. Ce qui est sûr, c'est que déguster les premières fraises de la saison est toujours un plaisir.
En France, les premières fraises cultivées datent du Moyen Âge. Bien sûr, il s'agissait à l'époque de plants issus de variétés sauvages comme le fraisier des bois, le fraisier vert ou le fraisier musqué, dont les (très petits) fruits étaient déjà dégustés avec de la crème ou du vin.

Mais il faudra attendre la découverte en Amérique de variétés à gros fruits (*Fragaria virginiana* en 1534 et *Fragaria chiloensis* en 1714) pour que tout change et que d'hybridation en hybridation, les agronomes finissent par donner naissance aux 600 variétés que nous connaissons aujourd'hui en France.
Parmi elles, la Gariguette est sans doute la fraise la plus connue. Première sur les étals et commercialisée de mars à la mi-juin, elle possède une forme allongée, une robe vermillon, et une chair juteuse au goût légèrement acidulé. Vient ensuite la Ciflorette, reconnaissable à sa forme ovale et à sa couleur rouge orangé. Elle possède une saveur sucrée et très parfumée, et est disponible jusqu'en juillet. La Charlotte, variété remontante disponible d'avril à novembre, se distingue par sa forme de cœur, et par sa saveur qui évoque celle de la fraise des bois. Une caractéristique partagée également par la Mara des Bois, dont la robe est rouge clair et la chair, juteuse. Remontante elle aussi, elle est commercialisée jusqu'à l'automne.

* Sondage Toluna pour le magazine LSA en 2014.

Bien choisir la fraise

Optez pour des fruits pimpants, fermes, sans tâches ni meurtrissures. Leur couleur doit être vive et uniforme, et leurs tiges bien vertes et sans signe de dessèchement apparent. Le parfum est également un bon critère de sélection, le meilleur, conseille le chef, c'est de goûter sur l'étal. Lorsqu'elles sont vendues en barquette, comme c'est souvent le cas, retournez la barquette pour vérifier que les fruits du fond ne sont ni écrasés ni ramollis.
Si la barquette est en carton, évitez absolument celle dont le fond serait taché par le jus des fruits. Enfin, le choix de fraises locales est préférable. Ces dernières, en effet, auront toutes les chances d'avoir été cueillies à maturité, contrairement aux variétés étrangères qui traversent la moitié de l'Europe pour finir dans nos assiettes.

PORTRAIT DU CHEF

Léandre Vivier

Meilleur Apprenti de France en 2013 et vainqueur de l'émission télévisée « Qui sera le prochain grand pâtissier » en 2017, Léandre Vivier occupe le poste de chef pâtissier au Burgundy depuis le 11 avril 2023. Ce passionné de voyages s'occupe là-bas, à la fois des desserts à l'assiette pour le restaurant, et des pâtisseries pour le bar et la carte du goûter de l'hôtel, où il met en valeur des produits comme le chaï indien, le café indonésien, le shiso vert du Japon ou la vanille bleue de l'île de La Réunion.

CONSERVATION

La fraise ne devrait jamais se conserver au réfrigérateur. Cueillies à bonne maturité, et ramassées sans être passées au froid, elles se conserveront assez bien à température ambiante. En cas de fortes chaleurs, le bac à légumes du réfrigérateur fera l'affaire, en prenant soin de les protéger par un sac en papier (celui du maraîcher).

UTILISATION

Pour éviter qu'elles se gorgent d'eau, les fraises ne doivent pas être mises à tremper dans un récipient, mais simplement rincées à l'eau claire. Quant à l'équeutage, il doit être réalisé juste après le rinçage. Libre à vous d'utiliser ensuite les queues pour préparer un sirop, agrémenter un thé ou une infusion, voire aromatiser de l'huile ou du vinaigre.
Enfin, et pour ajouter du goût à une tarte, le pâtissier recommande de faire cuire la crème, pâtissière ou d'amandes, avec des morceaux de fraises : choisissez celles qui sont très (ou un peu trop) mûres. Une fine couche de marmelade de fraises au jus très concentré couché directement sur le fond de tarte apportera un parfum supplémentaire.

Pour aller plus loin

en partenariat
avec les éditions BPI

CHARLOTTE
FRAISES ET LAVANDE

POUR ENVIRON 10 CHARLOTTES INDIVIDUELLES

POUR LE BISCUIT MOELLEUX AMANDES
- 130 g de poudre d'amandes
- 130 g de sucre glace
- 80 g de blancs d'œufs (1)
- 10 g de jaune d'œuf
- 20 g de pâte d'amandes
- 60 g de blancs d'œufs (2)
- 60 g de sucre semoule
- 105 g d'huile d'olive

Au Thermomix®, mixer la poudre d'amandes, le sucre glace, les blancs (1), le jaune et la pâte d'amandes puis ajouter l'huile d'olive en filet toujours en mixant.
Monter les blancs d'œufs (2) avec le sucre semoule puis mélanger les deux préparations.
Verser en moules à brioche têtes beurrées et sucrées avec la cassonade puis cuire 15 minutes à 160°C en v6.
Démouler sur grille sur la face plate et laisser refroidir.

POUR LA CHANTILLY LAVANDE
- 250 g de crème liquide
- 6 g de lavande fraîche
- 25 g de sucre semoule
- 24 g de masse gélatine
- 280 g de crème froide
- 200 g de mascarpone

Infuser la crème avec la lavande pendant 15 minutes.
Passer au chinois, repeser pour ajuster le poids initial en crème. Ajouter le sucre, porter à ébullition puis ajouter la gélatine.
Verser sur le mascarpone et la crème froide, mixer et laisser refroidir.
Monter la chantilly puis débarrasser en poche munie d'une douille n°3.

POUR LA COMPOTÉE DE FRAISES
- 520 g de fraises
- 40 g de sucre (1)
- 6 g de pectine NH
- 15 g de sucre (2)
- 65 g de jus de citron
- 25 g de masse gélatine

Mélanger les fraises avec le sucre (1) et laisser ainsi pendant 1 heure.
Chauffer une casserole très large, verser les fraises et le sucre puis ajouter le mélange sucre (2) et pectine NH. Cuire et remuer jusqu'à obtenir une légère réduction du jus.
Déglacer au jus de citron, réduire de nouveau puis ajouter la masse gélatine.
Débarrasser, refroidir et stocker en poche. Mouler en moule demi-sphère de 3,5 cm.

POUR LA MARMELADE FRAISES
- 200 g de compotée de fraises
- 200 g de fraises fraîches

Couper les fraises en cubes, ajouter la compotée de fraises, mélanger puis débarrasser en poche et réserver.

POUR LE VOILE FRAISES
- 500 g de jus de fraises
- 10 g de sucre
- 7 g d'agar-agar
- 8 g de pectine NH

Chauffer le jus à 50°C. Ajouter les poudres mélangées puis porter à ébullition.
Refroidir à 50°C puis couler avec la règle Pascale à même le plan de travail.
Laisser prendre et décoller à l'aide d'une feuille guitare.
Détailler avec l'emporte-pièce uni de 8 cm.
Stocker en boîte.

MONTAGE
Creuser le centre du biscuit avec l'emporte-pièce de 3 cm et garnir de marmelade fraises.
Déposer deux sphères de compotée fraises et coller ensemble.
Pocher harmonieusement la chantilly lavande sur la sphère.
Disposer les rondelles de fraises sur le dessus puis recouvrir du voile fraise.
Décorer avec les oxalis sur le dessus du voile.

DESSERT ASSIETTE
FRAISES JALAPEÑOS

POUR ENVIRON 10 ASSIETTES

POUR LA COMPOTÉE FRAISES PIMENT
- 520 g de fraises fraîches
- 80 g de sucre (1)
- 6 g de pectine NH
- 26 g de sucre (2)
- 75 g de jus de citron jaune
- 35 g de masse gélatine
- 5 g de piment jalapeños

Mettre les fraises à dégorger avec le sucre (1) quelques heures avant la préparation.
Chauffer une casserole très large et verser les fraises et le sucre.
Ajouter le mélange sucre (2) pectine, porter à ébullition puis remuer sur feu moyen jusqu'à légère réduction du jus.
Déglacer au jus de citron, réduire de nouveau puis ajouter la masse gélatine. Refroidir.
Une fois refroidi, ajouter le piment jalapeños préalablement débarrassé de ses pépins et coupé en cubes très fins.
Réserver.

POUR LA GLACE JALAPEÑOS
- 450 g de lait
- 150 g de crème
- 80 g de sucre
- 45 g de glucose atomisé
- 40 g de poudre de yaourt
- 3 g de stabilisateur
- 100 g de piments jalapeños non piquants

Couper les extrémités des piments, puis ouvrir les piments en deux. Retirer les pépins puis poser le piment à plat et passer un coup de couteau pour retirer la fine membrane intérieure.
Rincer une première fois les piments et les laisser tremper dans l'eau froide 30 minutes.

Chauffer le lait et la crème à 50°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur puis donner une ébullition.
Au Thermomix®, mixer le liquide encore très chaud avec les piments puis refroidir et ajouter la poudre de yaourt.
Mixer puis turbiner.

POUR LE JUS DE FRAISES
- 300 g de fraises trop mûres
- 20 g de sucre

Mettre les fraises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur à 80°C environ 1 heure.
Passer au chinois et réserver.

POUR LES FRAISES MARINÉES AU PIMENT
- 100 g de jus de fraises
- 10 g de piment jalapeños
- QS fraises entières

Retirer simplement les pépins du jalapeños et couper le piment grossièrement.

Mettre à infuser à froid dans le jus durant 2 heures.
Passer au chinois et utiliser pour mariner les fraises coupées en tranches.

POUR LE JUS DE FRAISES RÉDUIT
- QS jus de fraises

Faire réduire le jus dans une casserole jusqu'à obtenir une texture de sirop épais.
Réserver.

POUR L'APPAREIL À GAVOTTES
- 312 g d'eau
- 2,5 g de sel
- 30 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 35 g de farine T45
- 70 g de blancs d'œufs

Tamiser le sucre glace et la farine.
Mélanger les poudres avec les blancs.
Porter l'eau, le sel et le beurre à ébullition puis verser sur le mélange précédent puis étaler 300 g d'appareil par plaque antiadhésive en répartissant bien.
Cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 165°C en v2.
Sortir du four, retourner sur grille recouverte d'une feuille et mettre au Panem® en pousse direct. Une fois remouillé, placer au réfrigérateur pour pouvoir détailler en bandes.
Recuire sur plaque antiadhésive environ 9 minutes.
Rouler autour d'emporte-pièce de 3 cm pour les petites et 4 cm pour les grandes.

POUR LA SEMOULE AU LAIT
- 500 g de lait
- 18 g de sucre
- 100 g de semoule de blé dur
- 20 g de beurre
- 150 g de crème montée
- 3 gousses de vanille

Cuire la semoule à part environ 10 minutes à feu doux avec le sucre et le lait vanillé (préalablement infusé avec les gousses).
Incorporer le beurre, laisser refroidir puis incorporer la crème montée.

DRESSAGE
Poser 3 gavottes roulées par assiette.
Pocher la semoule de lait dans le fond puis ajouter la compotée de fraises jalapeños.
Poser les fraises marinées sur le dessus. Ajouter quelques cress d'oxalis vert.
Terminer par une boule de glace jalapeños.

TARTE
FRAISE TAGÈTE

POUR ENVIRON 15 TARTELETTES

POUR LA PÂTE SUCRÉE
- 290 g de beurre
- 192 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 4 g de sel
- 120 g d'œufs
- 480 g de farine

Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, crémer le beurre, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.
Ajouter les œufs et la farine en même temps sans trop travailler.
Débarrasser sur le plan de travail. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
Étaler à 0,5 cm au laminoir puis détailler des disques de 16 cm et foncer des cercles de 12 cm légèrement beurrés.
Ébarber puis cuire à blanc environ 15 minutes dans un four préchauffé à 155°C.

POUR LA CRÈME D'AMANDES
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g d'œufs

Mélanger le beurre et le sucre sans émulsionner.
Ajouter la poudre d'amandes et les œufs doucement sans foisonner puis débarrasser en poche.
Pocher 10 g par fond, ajouter des tranches de fraises fraîches et cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C en v6.

POUR LA COMPOTÉE DE FRAISES
- 520 g de fraises fraîches
- 80 g de sucre (1)
- 6 g de pectine NH
- 26 g de sucre (2)
- 75 g de jus de citron jaune
- 35 g de masse gélatine

Mettre les fraises coupées grossièrement à dégorger avec le sucre (1) durant quelques heures avant la préparation.
Chauffer une casserole très large et y verser les fraises et le sucre. Ajouter le mélange sucre (2) pectine, porter à ébullition puis remuer sur feu moyen jusqu'à légère réduction du jus.
Déglacer au jus de citron, ajouter la masse gélatine et refroidir.

POUR LA BASE GEL TAGÈTE
- 250 g de jus de citrons jaunes
- 100 g de jus de pommes
- 8 g de feuilles de tagète
- 6 g de pectine NH
- 2,5 g d'agar-agar
- 50 g de sucre
- 10 g de masse gélatine

Porter les jus une première fois à ébullition puis ajouter les feuilles de tagète, mixer et laisser infuser 20 minutes.
Passer au chinois, ajouter l'agar, la pectine et le sucre puis redonner une ébullition et ajouter la masse gélatine.
Refroidir et mixer.

POUR LE GEL TAGÈTE
- 150 g de base gel tagète
- 6 g de feuilles de tagète

Mixer la base gel et les feuilles puis débarrasser en pipette.

MONTAGE
- 500 g de fraises fraîches
- QS fleurs de pâquerettes
- QS oxalis pourpre

Pocher la compotée fraises dans le fond de tarte.
Lisser avec le gel tagète.
Couper les fraises en fines tranches et les enrouler à l'intérieur d'un cercle de 12 cm.
Poser sur la tarte et finir avec une tranche de fraise au centre.
Terminer avec des pétales de pâquerette et des fleurs d'oxalis.

© YOHANN FONTAINE

© THOMAS WEIL

© ANTOINE CERF

TACO MESA – BEATRIZ GONZALEZ

La cheffe d'origine mexicaine, propriétaire du restaurant *Neva Cuisine* dans le 8e arrondissement et de *Coretta* dans le 17e arrondissement, mûrit ce projet de longue date. Loin de l'univers gastronomique dans lequel elle s'est fait connaître des Parisiens, elle a récemment ouvert dans le 10e arrondissement un lieu dédié aux spécialités mexicaines dans un univers street food ultra-coloré. Le client s'installe face au comptoir pour déguster les grands classiques du pays : guacamole & chips de tortilla, houmous de frijoles (haricots noirs), quesadillas et tacos. Avec une particularité qui fait toute la différence, les galettes de maïs sont fabriquées sur place et cuites durant le service. Et pour parfaire l'expérience, quelques cocktails viennent accompagner la dégustation.

Fermé le dimanche
40, rue du Faubourg-Poissonnière, 75010 Paris
09 78 81 06 00

LE BORDEAUX – BRUNO GRAND-CLÉMENT

La brasserie *Le Bordeaux*, au rez-de-chaussée du *Grand Hôtel*, affiche une certaine élégance avec son superbe parquet Versailles, son magistral escalier en bois et ses chaises en velours rouge et or de style Empire. Le lieu se prête aussi bien aux déjeuners qu'aux dîners, avec aux beaux jours une immense terrasse faisant face au théâtre. La carte fait la part belle aux classiques : maquereau au vin blanc ou pâté en croûte pour les entrées, saucisse de Toulouse purée de pommes de terre, tartare de bœuf, gigot d'agneau confit au thym et citron ou ½ coquelet façon tikka masala pour les plats. Un chariot offre un large choix de desserts. La sélection de vins au verre permet de goûter une intéressante sélection de vins rouges de la région.

Intercontinental Bordeaux
Place de la Comédie, 33000 Bordeaux
05 57 30 44 44

© ERIC CUVILLIER

PRISTINE – MICHELLE PRIMC & JÉRÉMY GROSDIDIER

Il est souvent difficile de qualifier l'expression « à leur image ». Chez *Pristine*, elle prend tout son sens. Les deux chefs propriétaires affichent leur implication environnementale avec une déco minimaliste, et l'ambiance d'un bistro moderne qui s'anime bruyamment aux heures des repas. Les chaises et la machine à café sont de seconde main, les tables conçues à partir de coquilles de Saint-Jacques, les réfrigérateurs du bar sont reconditionnés, et la carte porte la même réflexion. Les légumes sont locaux, non calibrés, les plats se décident en fonction des approvisionnements et les cuissons sont optimisées. En hiver, le fourneau sert à cuire longuement, à rôtir, et chauffe aussi une partie du restaurant. À la carte, des assiettes simples et savoureuses, à accompagner de quelques flacons bien choisis.

Fermé samedi et dimanche
8, rue de Maubeuge, 75009 Paris
09 55 67 47 54

ÉDITH – BENOIT DUMAS

Il y a dans ce bistro contemporain du 16e arrondissement quelque chose de cosy et de très moderne à la fois. L'ambiance, surtout le soir, lorsque la lumière se tamise, pousse à prolonger le moment. Niché au rez-de-chaussée de l'hôtel *Padam*, le restaurant *Édith* séduit aussi par la gentillesse de son personnel de salle. La carte est composée avec une attention portée à la saison, en prenant soit de limiter au maximum le gaspillage alimentaire. Assiettes soignées, savoureuses, jus et sauce travaillés, l'adresse est bonne. À la carte : Carpaccio de Saint-Jacques bretonnes, huile d'olive & citron ; Foie gras de canard maison, chutney de saison. En plats, délicieuse Épaule d'agneau confite, filet de cabillaud, salade d'herbes fraîches, beurre blanc à la verveine et généreuse crème brûlée en dessert.

Fermé samedi et dimanche
9, rue Jean Giraudoux, 75016 Paris
01 87 53 56 54

© SIMON DETRAZ

SEW – NICOLAS CARRO

C'est dans l'un des bâtiments de l'ancienne Manufacture des tabacs de Morlaix que le chef installé à Carantec a posé ses fourneaux le temps des travaux de son hôtel et de sa table étoilée. Dans une déco très sommaire style «chantier arrêté» , Nicolas Carro a installé quelques tables, un comptoir et une cuisine en fond de salle pour offrir aux Morlaisiens des assiettes bistronomiques bien troussées et vendues à prix sages : Truite snackée sauce beurre blanc aux œufs de truite (14€), Poitrine de cochon confite jus de cochon (14€), garnitures à 3€, brioche perdue (7€), cookie chaud (6€). La carte des vins tient toutes ses promesses.

Fermé dimanche, lundi et mardi
39 ter, quai du Léon, 29600 Morlaix
02 21 84 09 49

AGAPÉ – YOSHI NAGATO

La salle de l'*Agapé* ne prend pas une ride, baignée de lumière par ces grandes baies ouvertes sur la rue Jouffroy-d'Abbans, avec ses assises colorées, ses grandes banquettes qui courent le long des murs et ses deux grands miroirs qui jouent les trompe-l'œil. En salle, Laurent Lapaire reste fidèle à ses valeurs d'accueil, prêt à conseiller apéritif et accord, porté par son amour des vins natures. Les cuisines accueillent un nouveau chef depuis le mois de juin 2023. Yoshi Nagato, 36 ans, redonne à cette table du 17e arrondissement tout l'allant qu'elle avait un peu perdu. Le chef compose des assiettes ciselées, travaillant avec soin les textures, les goûts et des sauces toujours porteuses du plat. L'élégance de la pâtisserie est la signature d'Asuka Ichiba, elle aussi japonaise.

Fermé samedi et dimanche
81, rue Jouffroy-d'Abbans, 75017 Paris
01 42 27 20 18

L'AUBERGE DU BON LABOUREUR – ANTOINE JEUDI

Ce lieu a le charme d'une maison d'hôtes. L'ancien Relais de poste datant de 1786 est depuis plus de 100 ans la propriété de la famille Jeudi, qui l'a transformée en hôtel de charme 5 étoiles et table gastronomique. Les 3 salons en enfilade qui composent le restaurant vous plongent dans le cadre d'une maison bourgeoise, offrant aux beaux jours une ouverture sur le jardin et une terrasse ombragée. En cuisine, le chef porte un regard contemporain aux plats de tradition française, s'appuyant sur la saison et les produits de son potager. À la carte : Pressé de foie gras et jarret de veau, topinambours et poire tapée ; Langoustines juste saisies, vinaigrette de betterave à la baie de Batak, crème de persil ; Saint-Pierre, carottes marinées, fumet retour des Indes en plat ; Millefeuille vanille ananas ou sablé aux pommes et fruits secs en dessert.

6, rue Bretonneau, 37150 Chenonceaux
02 47 23 90 02

LA TRAVERSÉE – AMIR IBRAHIM YACOUB HUSSEIN

La Traversée n'est pas une nouvelle adresse. C'est un lieu qui existe depuis 7 ans où l'on aime venir et revenir. Ce lieu protéiforme s'anime au déjeuner mais surtout au dîner, de tables de copains venus partager l'une des bières artisanales sélectionnées par l'établissement, un verre de vin nature ou l'une des assiettes dont l'établissement a le secret. Ici les plats se posent au centre de la table, se mange à la main version tapas (panisses, croquettes de saucisse de Morteau) ou de manière plus conventionnelle s'il s'agit de seiches snackées au barbecue, tataki de bœuf d'Aubrac ou tartare de truite et kiwi. Les desserts sont aussi gourmands que les plats : Brioche perdue, crème glacée thym miel et chantilly ; Ganache chocolat et noix de coco, chouchous et glace chocolat/noix de coco.

Fermé lundi et mardi midi
2, rue Ramey, 75018 Paris
09 54 86 79 95

FREIA – SARAH MAINGUY

Voici la seconde adresse de Sarah Mainguy à Nantes. Après *Vacarme*, ouvert en 2019, cette nouvelle adresse n'est pas la moins originale puisque ce restaurant est installé dans une serre, au 6e étage d'un parking face à la gare de Nantes. Une serre pour écrin, le ciel de Nantes pour décor, et sur les toits, le jardin, sujet d'inspiration première de la cheffe. Ici poussent herbes aromatiques et médicinales, petits fruits, quelques graminées (avoine, sarrasin) et quelques autres trésors du potager. Les menus évoluent au gré des saisons et des envies de l'équipe de cuisine, toujours en quête de nouveautés, qu'il s'agisse de saveurs ou de techniques, le but étant de surprendre le convive.

Fermé dimanche et lundi, ouvert uniquement au dîner
22, boulevard de Berlin, 44000 Nantes
restaurantfreia@gmail.com

ABONNEZ-VOUS

• • • • BON DE COMMANDE

à adresser à THURIES MAGAZINE - C/O ABOMARQUE - CS 60003 - 31242 L'UNION CEDEX

Pour commander par tél. : 33 (0)5 34 56 35 60
par internet : www.thuriesmagazine.fr
par mail : abonnement@thuriesmagazine.fr

Nom : ..... Prénom : .....
Date de naissance : ..... Profession : .....
Adresse : .....
.....
.....
Code Postal : |_|_|_|_|_| Ville : .....
Pays : ..... Téléphone : .....
Adresse mail : .....

L'abonnement :

❑ Je m'abonne à THURIES MAGAZINE pour **1 an** : 9 numéros
+ accès à l'Espace Abonnés au prix de (port inclus) :
❑ France : 80,00 € (France Métropolitaine) ❑ Export : 120,00 € (inclus DOM-TOM)

❑ Je m'abonne à THURIES MAGAZINE pour **2 ans** : 18 numéros
+ accès à l'Espace Abonnés au prix de (port inclus) :
❑ France : 150,00 € (France Métropolitaine) ❑ Export : 220,00 € (inclus DOM-TOM)
❑ France : 170,00 € (France Métropolitaine avec écrin)

Mode de règlement :

❑ Chèque (France uniquement) à l'ordre de Thuries Magazine SAS

Pour commander des numéros à partir du 312 (Septembre 2019) ou

Pour commander des écrins :

❑ Je souhaite commander écrin(s) (port inclus) :
❑ France : soit x 30,00 € = €
❑ Export : soit x 40,00 € = €

Montant total de ma commande : ..... €

Merci de vous adresser à
Magali Ferro
THURIES MAGAZINE
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 33 (0)1 45 74 98 42
Mail : publications@thuriesmagazine.fr
www.thuriesmagazine.fr

Pour toute information ou commande :

- Des anciens numéros de Thuriès Magazine (antérieurs au n° 312 - Septembre 2019)
- De l'encyclopédie d'Yves Thuriès « *Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France* »
- Du *Petit Thuriès Illustré* « *1000 petites histoires de l'histoire de France* »

SOCIÉTÉ EDITAR - 2, rue de la Bride - 81170 CORDES SUR CIEL
Tél. : 33 (0)5 63 56 00 31 - E-mail : editar@thuries.fr
www.editions-thuries.fr • www.thuries.fr

Une œuvre qui restera pour les métiers de bouche, la référence du XXe siècle.
La plus grande et la plus prestigieuse encyclopédie culinaire de tous les temps (S.-G. Sender)

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Thuriès Gastronomie Magazine. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.

Thuries
LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

Thuries Magazine sas
6 bis, rue Auguste Vitu
75015 Paris

www.thuriesmagazine.fr

Service rédaction
Tél. : 33 (0)1 45 74 21 62
mtanguy@thuriesmagazine.fr

Directrice de la publication : Anne Luzin.
Rédacteur en chef : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographes : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Louise Delamare,
Manon Grimal, Alexianne Miliani
Titouan Thonier et Thierry Roussillon.

Impression :
Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE
IMPRIMÉ EN FRANCE

Service abonnement
THURIES MAGAZINE
C/O ABOMARQUE
CS 60003
31242 L'UNION CEDEX
Tél. : 05 34 56 35 60
Du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 17h
abonnement@thuriesmagazine.fr

Service des ventes-réassorts
uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 06 08 28 29 45 - sleluc@cauris-media.com

Publicité
FL Régie, S.A. au capital de 40 000 €
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 01 45 74 96 33 - Fax : 01 45 74 01 03
E-mail : regie@thuriesmagazine.fr

Thuries Magazine
est une publication de 9 n° / an
diffusée par la SAS Thuries Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : Avril 2024
Commission Paritaire : n° 0525 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuries 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD

INDEX DES RECETTES

AMUSES EN BOUCHE
p.26 Beignets de blettes à l'estragon
p.27 Bouchon millésimé

ENTRÉES
p.28 « Terre de graves », betterave confite au vin rouge, maigre fumé et crème tannique
p.32 Foie gras de canard des Lande grillé aux sarments, caviar d'agrumes et crème de racines
p.43 Velouté d'asperges blanches « Reine de Sologne », tartare de couteaux de mer, caviar oscietre
p.45 L'oursin, spaghettini d'asperges vertes, langues d'oursins et crevettes grises, émulsion des têtes au jus d'oursin
p.52 Tatin de carottes nantaises
p.66 Assiette végétale de notre potager

COQUILLAGES ET POISSONS
p.31 Terre et mer, noix de coquilles Saint-Jacques aux truffes et céleri, sauce vin blanc
p.35 Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, butternut et oursin de Galice
p.47 Le Lob-Dob
p.54 Mulet de Loire, céleri branche, livèche
p.57 Silure de Loire confit, fondue de poireaux nantais, beurre blanc
p.68 Homard, marcuja, jambu et épeautre

DESSERTS ET PÂTISSERIES
p.36 Millefeuille framboise géranium
p.39 Miel, cire d'abeille et pollen
p.70 Poire, bergamotte et sauge
p.82 Spirale café noisette
p.88 Le flan
p.90 Le fraisier
p.93 L'île flottante
p.97 Charlotte fraise et lavande
p.98 Dessert assiette fraises jalapeños
p.101 Tarte fraise tagète

Suivez l'actualité de Thuriès Magazine
www.facebook.com/thuriesmagazine
thuriesmagazine

plus de 20 recettes par numéro

LE SAVOIR-FAIRE culinaire

4 CHEFS • 4 PÂTISSIERS
NOTRE SÉLECTION DE VINS ET BOISSONS • LES SORTIES LITTÉRAIRES
DE NOMBREUSES INFOS • 1 PRODUIT, 3 RECETTES
NOS ADRESSES À DÉCOUVRIR

Abonnez-vous aussi sur : www.thuriesmagazine.fr

Retrouvez-nous également sur

Origine

> Veste fabriquée dans les Hauts de France
> Tissu stretch et éco-responsable

molinel
X Nicolas Gautier

« Prenez autant de plaisir à porter votre nouvelle veste ORIGINE,
que nous en avons eu à la concevoir pour vous. »

Disponible en vente sur notre e-shop molinel.com